

Πρόγραμμα ημερίδων και παράλληλων δράσεων



ΣΑΒΒΑΤΟ 9/4/2016

13.00 - 17.00 Η ΑΠΟΔΕΔΙΓΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΕΙ ΤΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΤΩΝ ΕΛ. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ	
13:00 – 13:10	Χαιρετισμός γενικού γραμματέα Υπουργείου Τουρισμού, καθηγητή κ. Γεράσιμου Ζαχαράτου.
13:10 – 13:20	Χαιρετισμός προέδρου του ΣΚΕΑΝΑ, κ. Γεώργιου Κοτοπούλη .
13:20 – 13:25	Χαιρετισμός διοργανωτή ημερίδας, κ. Κων/νου Χριστοφιλογιάννη και παρουσίαση ομιλητών.
13:25 – 13:45	Ομιλία εκπροσώπου Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, κ. Αιμιλίας Βλάχη με θέμα: • Νέο σύστημα κατάταξης ξενοδοχείων και καταλυμάτων σε κατηγορίες αστέρων - κλειδιών. • Ο ρόλος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδας (ΞΕΕ).
13:45 – 13:55	Ομιλία διευθύντριας Περιφερειακής Υπηρεσίας Τουρισμού (ΠΥΤ), κ. Ευαγγελίας Μοδέ με θέμα: • Ο νέος τρόπος έκδοσης του Ειδικού Σήματος Λειτουργίας (ΕΣΛ) των μονάδων.
13:55 – 14:15	Ομιλία δ/ντα συμβούλου Φορέα Πιστοποίησης COSMOCERT, κ. Κων/νου Διαμαντόπουλου με θέμα: • Ο ρόλος των διαπιστευμένων φορέων πιστοποίησης στην κατάταξη των ξενοδοχείων και των τουριστικών καταλυμάτων.
14:15 – 14:25	Ομιλία εκπροσώπου του Φορέα Πιστοποίησης COSMOCERT, κ. Τζούλιας Καρβούνη με θέμα: • Η εφαρμογή του νέου μοντέλου πιστοποίησης κατάταξης.
14:25 – 14:30	Διάλειμμα πέντε λεπτών
14:30 – 14:45	Ομιλία εκπροσώπου εταιρίας συμβουλευτικών υπηρεσιών ποιότητας MARTE CONSULTING, κ. Κωνσταντίνου Χριστοφιλογιάννη με θέμα: • Η σημασία της υπηρεσίας συμβουλευτικής στη διενέργεια της αυτοαξιολόγησης από τους ιδιοκτήτες ξενοδοχείων και ενσικιαζόμενων δωματίων - διαμερισμάτων. • Οι νομοθετικές απαιτήσεις για την εφαρμογή των αρχών HACCP από τις επιχειρήσεις που διαχειρίζονται τρόφιμα καθώς και οι απαιτήσεις εκπαίδευσης και επιμόρφωσης του προσωπικού των επιχειρήσεων επισιτιστικών επαγγελματιών. • Οι απαιτήσεις, τα οφέλη και ο τρόπος υλοποίησης των Διεθνών προτύπων διασφάλισης ISO 9001 και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις.
14:45 – 14:55	Ομιλία εκπροσώπου του Οικολογικού σήματος ποιότητας, κ. Νατάσσας Αντωνοπούλου με θέμα: • Το οικολογικό σήμα ποιότητας Green Key για τις τουριστικές μονάδες.
14:55 – 15:05	Ομιλία εκπροσώπου του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, κ. Γεώργιου Πίττα με θέμα: • Το πρότυπο του ελληνικού πρωινού του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδας (ΞΕΕ) και η ανάδειξη του γαστρονομικού πλούτου της χώρας με ελληνικά προϊόντα και εδέσματα που βρίσκονται στην καρδιά της μεσογειακής διατροφής.
15:05 – 15:20	Ομιλία υπευθύνου Πιστοποίησης του Φορέα Πιστοποίησης COSMOCERT, κ. Κορτέση Απόστολου με θέμα: • Το Πρότυπο Πιστοποίησης επιχειρήσεων "We Do Local - Πράττω Τοπικά" για τις τουριστικές επιχειρήσεις.
15:20 – 15:30	Ερωτήσεις - απαντήσεις (Q&A)
15:30 – 15:40	Καφές - Ελαφρύ γεύμα

17.30 – 19.30 ΚΟΚΚΙΝΑ ΔΑΝΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ-ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ - ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

17:30 – 17:35	Χαιρετισμός Προέδρου του ΣΚΕΑΝΑ, κ. Γεώργιου Κοτοπούλη
17:35 – 17:40	Χαιρετισμός εκπροσώπου του Συνδέσμου Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών Πελονήσου & Δυτ.Ελλάδος
17:40 – 19:00	Ομιλία οικονομικού διευθυντή της εταιρείας τραπεζικών διαμεσολαβητών V.P.Negotiations, διαπιστευμένου από την Τράπεζα της Ελλάδος κ. Χρήστου Γαλλιάνη. Ομιλία χρηματοοικονομικού συμβούλου, της εταιρείας τραπεζικών διαμεσολαβητών V.P.Negotiations, διαπιστευμένου από την Τράπεζα της Ελλάδος κ. Αντώνιου Καψούρη. • Ρυθμίσεις τραπεζικών δανείων και οφειλών • Αναδιάρθρωση και ρύθμιση δανείων με σκοπό τη μείωση του τραπεζικού κόστους του δανεισμού • «Κόκκινα Δάνεια» • Προστασία επιχειρήσεων • Απεγκλιβισμός με βιώσιμες λύσεις και επιτόκια • Νόμος Κατσέλη – Νόμος Δένδια • Κώδικας δεοντολογίας Τράπεζας της Ελλάδος • Χρηματοδότηση και αυτοχρηματοδότηση των επιχειρήσεων
19:00 – 19:30	Ανοικτή συζήτηση

ΚΥΡΙΑΚΗ 10/4/2016

11:00 – 14:00	Παρουσίαση Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος – πρόταση τοπικού πρωινού με χρήση προϊόντων από τη Δυτική Ελλάδα από μέλη της Εθνικής Ομάδας Γαστρονομίας και επίδειξη σύγχρονων τάσεων μαγειρικής
14:00 – 17:00	Σεμινάριο master class, Λιόλιος Λάμπρος, γραμματέας Ε.Μ.Ε, Γαϊτάνος Σταύρος, Μέλος Δ.Σ.Ε.Μ.Ε. Διαμαντής Ντίνος ελληνικό cocktail με χρήση τοπικών προϊόντων στο μπαρ * Οι συμμετέχοντες δικαιούνται πιστοποιητικό παρακολούθησης

ΔΕΥΤΕΡΑ 11/4/2016

10:00 – 13:00	Παρουσίαση Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος – πρόταση τοπικού πρωινού με χρήση προϊόντων από τη Δυτική Ελλάδα από μέλη της Εθνικής Ομάδας Γαστρονομίας και επίδειξη σύγχρονων τάσεων μαγειρικής
13:00 – 15:00	Ένωση bartmen, παρουσίαση ελληνικού κοκτέιλ από όλα τα μέλη της ΕΜΕ. Συνταγές με ελληνικά προϊόντα με έμφαση στα τοπικά, την πρωτοβουλία θα συνοδεύσει η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος με πρωτότυπα fingerfood και appetitif.

15.00 – 17.00 ΑΧΑΪΑ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

15:00 – 15:10	Χαιρετισμός προέδρου του ΣΚΕΑΝΑ, κ. Γεώργιου Κοτοπούλη.
15:10 – 15:20	Χαιρετισμός κ. Γιώργου Λαζουρά, προέδρου Δ.Σ. ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., δημάρχου Καλαβρύτων
15:20 – 15:40	Ο ρόλος της ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., Ηρώ Τσιμηρή, γεν. δ/ντρια ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.
15:40 – 16:00	Παρουσίαση νέου προγράμματος CLLD/LEADER 2014-2020, Παναγιώτης Μπουτόπουλος, Γεωπόνος, στέλεχος ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.
16:00 – 17:00	Ανοικτή συζήτηση