

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ**  
**Τελευταία ενημέρωση: Παρασκευή, 8 Νοεμβρίου 2019**

ΩΡΑ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ	ΤΟΠΟΣ
<b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 11:00-20:00</b> <b>(Μόνο για εμπορικούς επισκέπτες)</b>		
10:45 – 14:30	<b>ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΔΙΕΘΥΝΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΘΡΑΚΗΣ</b> Γενική Συνέλευση	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. D
11:00	<b>ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ</b> Εγκαίνια του πολωνικού περιπτέρου στην 35 <sup>η</sup> Διεθνή Έκθεση Τουρισμού PHILOXENIA 2019	Περίπτερο 13 Stand 102
11:00 – 17:00	<b>ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ</b> Συμβούλιο Προέδρων Ξενοδοχειακών Ενώσεων	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. Β
12:00	<b>THESSALONIKI CONVENTION BUREAU &amp; ACT</b> Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας «Thessaloniki through the eyes of a hosted buyer»	Περίπτερο 13 Stage
12:30 – 18:00	<b>All about Cafe HOTELIA 2019</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>12:30</b> Σεμινάριο: <b>Η πορεία του πράσινου καφέ, από τη στιγμή που φτάνει Ελλάδα μέχρι το φλυτζάνι μας.</b> Τάσος Κοδέλλας, Roasters Kolektiva</li> <li>• <b>13:30</b> Σεμινάριο: <b>Espresso-μηχανή &amp; μύλος, τα όπλα του barista.</b> Στέλιος Αποστολάκης, Coffee Core</li> <li>• <b>15:00</b> Σεμινάριο: <b>Τα προβλήματα που μπορεί να μας αποκαλύψει το coffee ruck.</b> Φώτης Αποστολίδης, Gentracom SA</li> <li>• <b>16:30</b> Σεμινάριο: <b>Βιώσιμος καφές και περιβάλλον.</b> Βασίλης Τάρταρης, Taresso</li> <li>• <b>18:00</b> Σεμινάριο: <b>Backstage - Η προετοιμασία για έναν διαγωνισμό καφέ.</b> Μιχάλης Δημητρακόπουλος, The Underdog - The Rabbit Punch</li> </ul>	Περίπτερο 12
13:00 – 17:00	<b>All about Gastronomy HOTELIA 2019</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13:00, 15:00, 17:00 <b>Nutritious Reservations Bar</b> (Γεύμα με προκράτηση)</li> </ul>	Περίπτερο 9 Food Station
14:00 – 17:00	<b>ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ</b> « Why not Poland? » Σεμινάριο και επιχειρηματικές συναντήσεις B2B	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. C
14:00 – 16:00	<b>Nutritious Reservations' Speeches</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>14:00</b> «Σύγχρονες Πλατφόρμες που απογειώνουν την εμπειρία διαμονής των επισκεπτών σας» HOTEZA CMS, Mobile app, Voice commands. Ομιλήτης: Υφαντή Ανδριάννα, Τμήμα B2B Powertech Electronics <a href="http://www.pwrtech.gr/">http://www.pwrtech.gr/</a></li> <li>• <b>16:00</b> «Η προσέγγιση του Κολεγίου Περρωτής στον Αγρο-διατροφικό τομέα: Υγεία, Διατροφή, Αειφορία». <a href="https://www.perrotiscollege.edu.gr/">https://www.perrotiscollege.edu.gr/</a></li> </ul>	Περίπτερο 9 Special Events Area
16:00-18:30	<b>ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</b> «Τα Big Events ως εργαλείο προσέλκυσης τουριστών σε μια πόλη»	Περίπτερο 13 Stage
18:00	<b>ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΠΟΛΗΣ</b> Εκδήλωση Γευσιγνωσίας	Περίπτερο 15 Stand 38
18:00-20:00	<b>ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ</b> «Προβολή τουριστικών προορισμών μέσω θεματικών δραστηριοτήτων και διοργανώσεων» Διοργάνωση : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος: α) Ερευνητικό Εργαστήριο Τουρισμού "TourLab", β) Τμήμα Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ &amp; Τουρισμού, γ) Μεταπτυχιακό Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων.</li> <li>• Οργανισμός Τουρισμού Θεσσαλονίκης.</li> </ul>	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. Α
20:00	<b>Τελετή Εγκαίνων</b> <b>PHILOXENIA &amp; HOTELIA 2019</b>	Σ.Κ. «Ι. Βελλίδης» Αίθ. «Θεσσαλονίκη»
<b>ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 10:00-20:00</b> <b>(Για εμπορικούς επισκέπτες και κοινό)</b>		
09:00 - 15:00	<b>2ο ΕΛΛΗΝΟ-ΣΕΡΒΙΚΟ FORUM ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b> Διοργανωτές: <b>Ελληνο-Σερβικό Εμπορικό, Βιομηχανικό, Τουριστικό και Επαγγελματικό Επιμελητήριο</b>	Σ.Κ. «Ι. Βελλίδης» Αίθ. «Ολυμπιάς»

B. Ελλάδα & Επιμελητήριο Ελλάδας – Σερβίας με την υποστήριξη της ΔΕΘ HELEXPO		
10:00-17:30	<b>ΣΥΝΕΔΡΙΟ PHILOXENIA 2019</b> «Dark Tourism: Φωτίζοντας τα σκοτάδια του χθές» Οργάνωση:ΔΕΘ- HELEXPO	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. Α
10:00-13:00	<b>RESPOND ON DEMAND- WORLD TRAVEL ASSOCIATION</b> Σεμινάριο με θέμα: «Εισαγωγή στον Ελληνικό γαστρονομικό Τουρισμό» Από την Μαρία Αθανασοπούλου Certified Ambassador of World Food Travel Association in Greece & Master Culinary Travel Professional, founder of the respond on Demand. Οι συμμετέχοντες θα λάβουν πιστοποιητικό παρακολούθησης από την	Σ.Κ.«Ν. Γερμανός» Αίθ. Β
11:00	<b>ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΑΡΜΕΝΙΑΣ</b> 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	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b> Εκδήλωση με παραδοσιακούς χορούς, και τοπικά εδέσματα από τον φορέα «Ωδή Αμφιπόλεως»	Περίπτερο 15 Stand 25
11:30-15:00	<b>All about Cafe HOTELIA 2019</b> • <b>11:30</b> Σεμινάριο: <b>Είναι εφικτή η μεταφορά των καμπυλών καβουρδίσματος, από ένα παλιό μηχάνημα στο νέο;</b> Παναγιώτης Ματζιούνης, Roasters Kolektiva • <b>13:00</b> Σεμινάριο: <b>Η σημασία του νερού στην παρασκευή καφέ.</b> Γιώργος Μακρόπουλος, Nestle Professional • <b>14:00</b> Σεμινάριο: <b>The Farmers Camp - Το ταξίδι και η αποστολή στη φάρμα.</b> Μιχάλης Κατσιαβός - Νίκος Αντζάρας, Samba Café • <b>15:00</b> Σεμινάριο: <b>Latte Art διαγωνισμού και παραγωγής σε ένα μαγαζί.</b> Μιχάλης Καραγιάννης, World Latte Art Runner Up champion 2017 & 2018	Περίπτερο 12
12:00 13:00 17:30	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ</b> • Παραδοσιακά Δρώμενα από τον Σύλλογο Αργιθεατών Βορείου Ελλάδος «Ο Κατσαντώνης» • Εκδήλωση γαστρονομίας και παρουσίασης τοπικών συνταγών από σεφ της Μαγνησίας, σε μια προσπάθεια σύνδεσης του πολιτισμού με τη γαστρονομία και τα τοπικά προϊόντα και προώθησης εναλλακτικών μορφών τουρισμού, οι οποίοι θα μαγειρέψουν και θα προσφέρουν παραδοσιακά «πιτάτα» της Μαγνησίας . • Θεσσαλικοί Χοροί από τον Σύλλογο «ΑΡΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2016»	Περίπτερο 15 Stand 29
13:00 – 17:00	<b>All about Gastronomy HOTELIA 2019</b> • 13:00, 15:00, 17:00 <b>Nutritious Reservations Bar</b> (Γεύμα με προκράτηση)	Περίπτερο 9 Food Station
13:00 – 16:00	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b> Εκδήλωση με θέμα «Aegean Trails-Region of Central Macedonia»	Σ.Κ. Ν. Γερμανός Αιθ. C
14:00 – 16:00	<b>Nutritious Reservations' Speeches</b> • <b>14:00</b> «Καινοτομία, Αειφορία και πράσινες πρακτικές στον ελληνικό, ξενοδοχειακό κλάδο». Συντονισμός Βη Μπουγανή, CEO <a href="http://www.sustainablegastronomy.eu">www.sustainablegastronomy.eu</a> • <b>16:00</b> «Προγράμματα ευζωίας (wellness): η σύγχρονη τάση ποιολογικών διακοπών» Συντονισμός: Νίκη Αθανασιάδου, Msc RDN Κλινική διατολόγος Ιδρύτρια του Food Method – Nutrition Center, <a href="http://www.foodmethod.gr">www.foodmethod.gr</a>	Περίπτερο 9 Special Events Area
14:30-15:30 18:00-19:00	<b>ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ</b> <b>Μάθημα πολωνικών «Η πολωνική γλώσσα είναι εύκολη» από την Δρ Monika Maciejewska</b>	Περίπτερο 13 Stand 103
15:00	<b>«Sales Seminar Philoxenia Edition»</b> 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	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b> Εκδήλωση από την Π.Ε. Ημαθίας «Φιλόξενη και Γευστική Ημαθία»	Περίπτερο 15 Stand 25
16:00	<b>All about Cafe HOTELIA 2019</b> «LatteArt Throwdown Competition»	Περίπτερο 12
17:00 -18:30	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ</b> Παρουσίαση με θέμα «Περυπατητικός Τουρισμός»	Σ.Κ. Ν. Γερμανός Αιθ. D
17:00	<b>ΔΗΜΟΣ ΛΗΜΝΟΥ</b> Μουσικοχορευτική και γαστρονομική εκδήλωση	Περίπτερο 15 Stand 37

18:00	<b>ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΠΟΛΗΣ</b> Μουσικοχορευτική εκδήλωση από το Λύκειο Ελληνίδων Θεσσαλονίκης με τραγούδια και χορούς από τον δήμο Τρίπολης και την Αρκαδία.	Περίπτερο 15 Stand 38
18:00	<b>ΕΓΚΑΙΝΙΑ</b> Του <a href="#">Greek Instagramers Events</a> Έκθεση Φωτογραφίας <a href="#">#My Greece: Villages</a> <b>Τα χωριά της Ελλάδας με την ξεχωριστή ματιά 270 insta - φωτογράφων</b>	Εναέρια σύνδεση Περιπτέρων 15-13
18:30-19:30	<b>ΔΗΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ</b> Ανακαλύψτε τη Βέροια: Παρουσίαση και γευστική εδωμάτων της Βερωϊτικής Γαστρονομίας. Σύλλογος Γευστικής Γαστρονομίας Ν. Ημαθίας "ο Κάρανος"	Περίπτερο 15 Stand 34A
19:30	<b>ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΤΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ</b> Συναυλία του <b>Mehmet Dogan</b> , μία σπουδαία φυσιογνωμία της Συμριναϊκής κοινωνίας που θα μας εισάγει στη μουσική των Αλεβιδών και Μπεχτασήδων	Σ.Κ. «Ι. Βελλίδης» Αίθ. «Ολυμπιάς»
19:30	<b>ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΠΟΛΩΝΙΑΣ</b> Συναυλία του <b>Michał Kobojek Quartet «Ο Moniuszko συναντά την τζαζ»</b> σε συνδυασμό με την έκθεση για τον πολωνό συνθέτη Stanisław Moniuszko	Αίθ. «Αμιλιος Ριάδης»
<b>ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ/ Ωράριο Λειτουργίας 10:00-19:00</b> <b>(Για εμπορικούς επισκέπτες και κοινό)</b>		
10:30 – 17:00	<b>ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ (ΤΟΜΕΑΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ)</b> <b>«Viva Vino Thessaloniki: 1<sup>η</sup> Εκδήλωση Οινoturισμού του έργου TERRA VINO»</b>	Αίθ. «Αμιλιος Ριάδης»
11:00-12:00	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b> Εκδήλωση του Δήμου Θερμαϊκού <b>All about Cafe HOTELIA 2019</b>	Περίπτερο 15 Stand 25
11:30 – 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>11:30</b> Σεμινάριο: <b>Η σωστή επιλογή καφέδων σε επικοινωνία με τον roaster.</b> Χρήστος Λουκάκης - Κωνσταντίνος Ραγιάς, KE Artisan Coffee Roasters</li> <li>• <b>13:00</b> Σεμινάριο: <b>Origins - Varietals και κλιματικές αλλαγές</b>, Κωνσταντίνος Εξωμανίδης, Roupas LTD</li> <li>• <b>14:00</b> Σεμινάριο: <b>Πρωτόκολλα και σκοπός του Coffee Quality Institute.</b> Κώστας Δαλακούρας, Cafeistas - Coffee Republic</li> <li>• <b>15:00</b> Σεμινάριο: <b>Η σημασία του καφέ μετά το φαγητό</b>, Αριστοτέλης Μέγκουλας, Pomo d'Oro Corfu</li> </ul>	Περίπτερο 12
11:30	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ</b> Μουσικοχορευτική εκδήλωση από την Κερκυραϊκή Ένωση Θεσσαλονίκης 'Ο Άγιος Σπυρίδων'	Περίπτερο 15 Stand 23
12:00 13:00	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδοσιακά Δρώμενα και Χοροί από τον Σύλλογο «ΔΙΑΒΑΣ» του Δήμου Μετεώρων</li> <li>• Κλήρωση δωρεάν διανυκτερεύσεων στη χερσαία Μαγνησία και τα νησιά των Β. Σποράδων προσφορά των Ενώσεων Ξενοδόχων.</li> </ul>	Περίπτερο 15 Stand 29
12:00-13:30	<b>ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</b> Ημερίδα από το τμήμα Τουρισμού στο πλαίσιο των δράσεων του 9ου Thessaloniki Food Festival με θέμα <b>«Eat like a local: είναι έτοιμη η Θεσσαλονίκη να ανταποκριθεί στις προσδοκίες των τουριστών και να προλάβει τις νέες γαστρονομικές τάσεις?»</b> Ομιλητές: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κωστής Ζαφειράκης/Εύη Καρκίτη εκπρόσωποι γαστρονομικών ξεναγήσεων,</li> <li>• Πάνος Χαλόφτης, Project Coordinator, εκπρόσωπος του κινήματος του βιγκανισμού στην Ελλάδα</li> <li>• Κ. Κοκκινοπλίτης, Ιδιοκτήτης εστιατορίου ΜΠΑΚΑΛ</li> <li>• Μάνος Γρηγορόπουλος ή Νίκος Λογγάρης vegan chef</li> <li>• Εκπρόσωπος τμήματος μάρκετινγκ του ΙΕΚ Παστερ</li> </ul> Συντονισμός: Λίλιαν Σαμαρά υπεύθυνη του <b>Thessaloniki Food Festival</b>	Περίπτερο 13 Stage
13:00-15:00	<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b> Εκδήλωση του Δήμου Η.Π. Νάουσας <b>«Νάουσα – Πόλη Οίνου και Φιλοξενίας»</b>	Περίπτερο 15 Stand 25
13:00 – 17:00	<b>All about Gastronomy HOTELIA 2019</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13:00, 15:00, 17:00 <b>Nutritious Reservations Bar</b> (Γεύμα με προκράτηση)</li> </ul>	Περίπτερο 9 Food Station
14:00 – 16:00	<b>Nutritious Reservations' Speeches</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>12:00 «Ασφάλεια τροφίμων στα ξενοδοχεία και σε χώρους μαζικής εστίασης: νέα νομοθεσία πιστοποιήσεις»</b> Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων-Επιστημών Τροφίμων, <a href="http://www.petet.org.gr/pages/">http://www.petet.org.gr/pages/</a></li> <li>• <b>14:00 «Sustainable hotels, eco-certification and the new tourism trends in for the Greek market»</b> Ομιλητής: Μυλωνάς Σωτήρης, Διπλ. Πολιτικός Μηχανικός Απθ, σύμβουλος αειφορίας <a href="https://www.linkedin.com/in/sotirismilonas/">https://www.linkedin.com/in/sotirismilonas/</a></li> <li>• <b>16:00 «Ο ξηρός πάγος και οι εφαρμογές του στη γαστρονομία»</b> Ομιλητής: Νίκος Βακάλης, Managing Director &amp; Founder, DRY ICE +PLUS <a href="https://dryiceplus.com">https://dryiceplus.com</a></li> </ul>	Περίπτερο 9 Special Events Area
16:00	<b>All about Cafe HOTELIA 2019</b> <b>Τελικός « Latte Art Throwdown Competition »</b>	Περίπτερο 12

## ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

### Ο Οργανισμός Τουρισμού Θεσσαλονίκης

θα παρουσιάσει την Ψηφιακή έκθεση

«Ο Θρύλος του Μεγάλου Αλεξάνδρου ως Βυζαντινή Κληρονομιά. Η μαρτυρία ενός βυζαντινού χειρόγραφου»

Περίττερο 13 stand 80

### Nutritious Reservations' Bar

Στον ειδικό χώρο των παράλληλων εκδηλώσεων του **περιπτέρου 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)**

Περίττερο 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 γευσσιγνωσία 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