

Στέλιος Σκαρίμπας

Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ, Διευθύνων Σύμβουλος ΕΛΒΙΔΑ-Τρόφιμα Α.Ε.

Η ποιοτική στρατηγική το κλειδί για κάθε επίτευγμα



Το μέλλον της μεταποίησης, ο ρόλος του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος, οι προτεραιότητες του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, αλλά και πόσο επηρεάζουν οι διεθνείς εξελίξεις τον κλάδο του κρέατος, είναι θέματα που απασχολούν τους επαγγελματίες του κλάδου και τις απαντήσεις θα μας τις δώσει ο Στέλιος Σκαρίμπας, στη συνέντευξή μας εφ' όλης της ύλης.

Meat News: Κύριε Σκαρίμπα, διευθύνετε μία από τις μεγαλύτερες και πιο επιτυχημένες εταιρείες κρεατοσκευασμάτων στην Ελλάδα. Ποιοι είναι οι παράγοντες που συνετέλεσαν στο να υπάρχει αυτό το αποτέλεσμα σήμερα;

Στέλιος Σκαρίμπας: Δεν υπάρχει κάποιο επτασφράγιστο μυστικό. Η ΕΛΒΙΔΑ-Τρόφιμα από την πρώτη στιγμή επένδυσε σε εξειδικευμένο προσωπικό και επέλεξε να ακολουθήσει την στρατηγική των ποιοτικών προϊόντων. Αυτό αφορά τόσο την επιλογή των Α' υλών που χρησιμοποιούμε όσο και το state of the art ειδικό εξοπλισμό παραγωγής. Να θυμίσω ότι είμαστε η πρώτη εταιρεία με την σειρά «Ελληνικός Γύρος» που βιομηχανικά παράγαγε γύρο, σουβλάκι και προϊόντα που απευθύνονται στο ελληνικό ψητοπωλείο, εφαρμόζοντας όχι μόνο πρότυπα υψηλά αλλά στην ουσία δημιουργώντας τις προδιαγραφές ποιότητας

και παραγωγής, που με πολύ κόπο και δουλειά ενσωματώσαμε και στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Αυτό ήταν τομή στην ελληνική παραγωγή προϊόντων κρέατος, αφού μέχρι τότε δεν υπήρχε καμία αναφορά και κανένας κανόνας ή προδιαγραφή για την κατηγορία αυτή.

Αντίστοιχα, όταν αποφασίσαμε να τοποθετηθούμε στην αγορά των προϊόντων Retail με τη σειρά «NostiMost» στηριχθήκαμε στην Ποιοτική Στρατηγική. Θυμάμαι χαρακτηριστικά, αρκετά χρόνια πριν, οι ποσοτικές έρευνες που είχαμε στα χέρια μας έδειχναν μία πολύ μικρή, σχεδόν μηδενική, παρουσία των προϊόντων αυτών στα ράφια των super market. Αυτό εμείς δεν το θεωρήσαμε μειονέκτημα. Το είδαμε ως ευκαιρία να αναπτύξουμε ουσιαστικά αυτή την κατηγορία, που τότε έδινε ελάχιστες ποιοτικές επιλογές στον καταναλωτή.

Meat News: Ποια είναι αυτά τα σημεία στην παραγωγή των προϊόντων σας, ποιοι είναι οι λόγοι που οι πωλήσεις τους έχουν ανοδική τάση; Τι κάνει τη διαφορά;

Στ. Σκαρίμπας: Μας αρέσει να δοκιμάζουμε, μας αρέσει να πειραματιζόμαστε συνεχώς για καινούργια προϊόντα, αλλά και για πρωτοποριακές συσκευασίες και τρόπους παραγωγής. Αυτό μας διαφοροποιεί γιατί διαθέτουμε ίσως τη μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων που προσφέρουμε στους πελάτες μας τόσο στο χώρο της επαγγελματικής εστίασης (Horeca) όσο και του Retail. Η συνεχής ανοδική τάση είναι συνδυασμός των δυνατοτήτων διαφοροποίησης που ανέφερα παραπάνω, στην ποικιλία των παραγόμενων προϊόντων όσο και στην συνεχή διεύρυνση και επέκταση, διείσδυση σε καινούργιες αγορές, σε καινούργια κανάλια πελατών.

Meat News: Ο γύρος είναι το «εθνικό» φαγητό μας, η εύκολη και γευστική επιλογή που κάνει «διεθνή» καριέρα. Πιστεύετε πως ο καταναλωτής διαμορφώνει την αγορά ή υπάρχει μελέτη, πρόγραμμα και στατιστικές που κατευθύνουν τον καταναλωτή;

Στ. Σκαρίμπας: Οι καταναλωτές δεν διαβάζουν στατιστικές μελέτες. Οι προτιμήσεις, οι διαφοροποιήσεις στις συνήθειες των καταναλωτών, η μεταβολή των γευστικών προτιμήσεων ή των αναγκών του διαμορφώνονται από άλλους παράγοντες. Οι μελέτες είναι πολύτιμα βοηθήματα για εμάς τους παραγωγούς, που τα χρησιμοποιούμε ως εργαλεία ώστε να προσαρμοζόμαστε και να τροποποιούμε το προϊόν μας ώστε να καλύψουμε αυτές τις ανάγκες των πελατών μας.

Ο γύρος είναι πράγματι το εθνικό μας προϊόν και ταυτόχρονα είναι συνδεδεμένο με την απόλυτη γευστική απόλαυση. Εκτός όμως από την δυναμική του στην εγχώρια αγορά είναι και ένα εξαιρετικό εργαλείο προσέγγισης των αγορών του εξωτερικού. Είναι ethnic επιλογή, είναι διάσημη η φήμη του και οι πελάτες μας στο εξωτερικό το αγαπούν, ίσως όχι τόσο όσο εμείς στην Ελλάδα, αλλά αρκετά για να αποτελεί σημαντικό asset με εξαγωγίμο χαρακτήρα.

Meat News: Υπάρχει εξέλιξη στην υπόθεση έγκρισης του γύρου ως ΠΟΠ προϊόντος;

Στ. Σκαρίμπας: Ο ΣΕΒΕΚ, ως η αρμόδια επαγγελματική Οργάνωση που εκπροσωπεί τις επιχειρήσεις μας, κατέθεσε το 2018 στην αρμόδια Διεύθυνση του ΥΠΑΑΤ, αίτηση με τις σχετικές προδιαγραφές του «Γύρος-Gyros», ως Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊ-

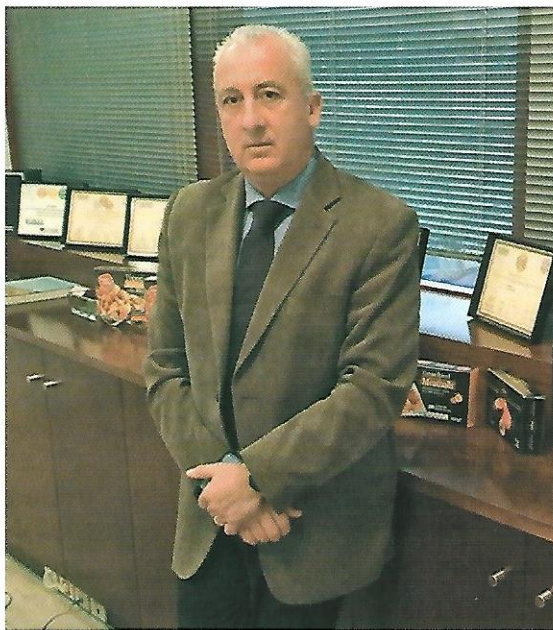
Το μέλλον και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου διαφαίνονται θετικές και σε συνδυασμό με την συντονισμένη και αποτελεσματική συνεργασία των εκπροσώπων του κλάδου και των αρμόδιων φορέων και αρχών μπορούν να συμβάλλουν στην περαιτέρω ενίσχυση της αποδοτικότητας, την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και τελικά στην ενίσχυση της Ελληνικής Οικονομίας.

όν (ΕΠΙΠ). Η επιλογή της αίτησης για ΕΠΙΠ βασιζόταν στο ότι ήταν πιο λογικό να κατοχυρώσουμε τον αυθεντικό τρόπο παρασκευής του Γύρου, που οφείλουμε ως χώρα να προασπίσουμε, δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια αυξάνονται οι ποσότητες εισαγόμενου «γύρου» από γειτονικές ή όχι χώρες, παραγόμενου όμως με άλλες διαδικασίες και πρακτικές, δυστυχώς με χρήση απαγορευμένων προσθέτων και με περιέργως χαμηλές τιμές πώλησης.

Η ισχύουσα στη χώρα μας διαδικασία, η οποία διατηρεί τον παραδοσιακό χαρακτήρα, με τα ελάχιστα προβλεπόμενα από την αυστηρή μας νομοθεσία συστατικά, την περιορισμένη λιποπεριεκτικότητα, θεωρούμε ότι δημιουργεί αρχικώς μια ασπίδα προστασίας από τον αθέμιτο εισαγόμενο ανταγωνισμό και παράλληλα συμβάλει στην περαιτέρω ανάπτυξη των εξαγωγών μας, ένα αποτέλεσμα που στηρίζει τη δοκιμαζόμενη εθνική μας οικονομία.

Δυστυχώς, μετά από παρεμβάσεις άλλων φορέων του πρωτογενή τομέα, η τότε πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, πείσθηκε για να αλλάξει η αίτηση, αντί για ΕΠΙΠ, σε «ΠΓΕ Γύρος», γεγονός το οποίο δημιούργησε εμπλοκή και έκτοτε δεν υπάρχει καμία εξέλιξη επί του θέματος.

Σε αυτό το σημείο θα θέλαμε να σημειώσουμε ότι το θέμα συνεχίζει να απασχολεί τον Σύνδεσμό μας, ενώ σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος, διερευνάται η δυνατότητα κατοχύρωσης παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας όπως το απάκι, το σύγκλινο, προϊόντα (19 συνολικά από όλη την Ελλάδα) που η ΣΕΤΕ/ΣΕΒΕΚ μελέτησε και κατέγραψε τις προδιαγραφές τους για πρώτη φορά το 2014 κατά την Αναθεώρηση του Κώδικα Τροφίμων και ποτών μαζί με τη σημαντική βοήθεια του ομότιμου καθηγητή Κτηνιατρικής του ΑΠΘ κ. Γιάννη Αμβροσιάδη.



Ο δρ Στέλιος Σκαρίμπας, Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρίας ΕΛΒΙΔΑ-Τρόφιμα Α.Ε., εξελέγη πρόσφατα πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος-ΣΕΒΕΚ. Είναι κάτοχος διδακτορικού διπλώματος Βιομηχανικής Χημείας από το Université Catholique de Louvain, του Βελγίου και μεταπτυχιακών σπουδών στο εργαστήριο Βιομηχανικής Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Είναι μεταξύ άλλων ιδρυτικό μέλος της Συμβουλευτικής Επιτροπής Τεχνικών Εμπειρογνομόνων – ΣΕΤΕ του ΣΕΒΕΚ, του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος – ΙΠΚ και επί σειρά ετών Μέλος του ΔΣ του ΣΕΒΕΚ.

Meat News: Ποια ανάγκη οδήγησε στη δημιουργία του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος; Ποια βήματα έχουν γίνει και ποια είναι η ανταπόκριση από νέα μέλη; Ποιο είναι το μέλλον της μεταποίησης;

Στ. Σκαρίμπας: Επιδίωξη της ίδρυσης του ΙΠΚ ήταν η κάλυψη του κενού που υπήρχε στην διαρκή έρευνα και ενημέρωση της πολιτείας, του συνόλου των εμπλεκομένων αλλά και των καταναλωτών, για τα θέματα που απασχολούν καθημερινά την μεταποίηση και τα προϊόντα κρέατος.

Μεταξύ των σκοπών του ΙΠΚ ενδεικτικά περιλαμβάνονται:

- ▶ Η ανάδειξη των προϊόντων με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος, και η συμβολή τους στην γαστρονομία, μαζική εστίαση και τον Τουρισμό.

- ▶ Η ανάδειξη και προβολή της τοπικής διατροφής περιοχών της χώρας μας, και η ανάδειξη των παραδοσιακών εθνικών προϊόντων κρέατος.
- ▶ Η επιμόρφωση - εκπαίδευση με σύγχρονες μεθόδους διδασκαλίας, όλων των ενδιαφερομένων που συνεργάζονται με τον κλάδο του κρέατος.
- ▶ Η ερμηνεία και η εκλαΐκευση των ενωσιακών Κανονισμών, προκειμένου να αποφεύγονται παρερμηνείες.
- ▶ Η συνεργασία με τις δημόσιες και ιδιωτικές σχολές κρέατος και τα αντίστοιχα κέντρα και φορείς του εξωτερικού, καθώς και ο συντονισμός ερευνητικών Προγραμμάτων με αναθέσεις σε εξειδικευμένα επιστημονικά κέντρα.

Ανάμεσα στα προβλήματα και στα θέματα τα οποία απασχόλησαν τους εμπειρογνώμονες του ΙΠΚ, από την συγκρότησή του μέχρι σήμερα, συγκαταλέγονται:

- ▶ Δρομολόγηση καταγραφής όλων των παραδοσιακών προϊόντων κρέατος και παράθεσή τους σε ειδική έκδοση επιμέλειας του καθ. Ι. Αμβροσιάδη.
- ▶ Ενημέρωση και συνεργασία με τις Ελεγκτικές Αρχές για θέματα που χρήζουν αλλαγής στην αντιμετώπισή τους όπως η περίπτωση της σαλμονέλας ή η επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών.
- ▶ Συμμετοχή στην ομάδα εργασίας για το Γαστρονομικό Τουρισμό και την ένταξη του τομέα Κρέατος στον Ψηφιακό Γαστρονομικό Χάρτη.
- ▶ Τέλος το ΙΠΚ ασχολείται συστηματικά με την παρακολούθηση και μελέτη όλων των θεμάτων που απασχολούν τον κλάδο και εισηγείται λύσεις και ανάληψη πρωτοβουλιών, ενώ μέσω ενημερωτικών webcast, workshop ενημερώνει κάθε ενδιαφερόμενο.

Ενδεικτικά αναφέρουμε το Webcast για τα νιτρώδη-νιτρικά (8/12/2020), για το NUTRI SCORE (1/2/2021), για την ψηφιακή πλατφόρμα easyagroexpo.gov.gr (8/2/2021), την εσοπερίδα για την διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων (ΒΕΑ, 23/11/2022).

Όσον αφορά το μέλλον της μεταποίησης, εκτιμώ ότι το μέλλον και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου διαφαίνονται θετικές και σε συνδυασμό με την συντονισμένη και αποτελεσματική συνεργασία των εκπροσώπων του κλάδου και των αρμόδιων φορέων και αρχών μπορούν να συμβάλλουν στην περαιτέρω ενίσχυση της αποδοτικότητας, την βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και τελικά στην ενίσχυση της Ελληνικής Οικονομίας. Η σύνδεση της μεταποίησης κρέατος με τον πρωτογενή τομέα αλλά και τον τομέα

των υπηρεσιών όπως είναι οι επιχειρήσεις εστίασης και τουρισμού μπορούν να ενισχύσουν τον θεμελιώδη ρόλο του κλάδου.

Meat News: Οι διεθνείς εξελίξεις (πανδημία, πόλεμος στην Ουκρανία) πόσο επηρεάζουν τον κλάδο σας και ποιες είναι οι κινήσεις που κάνετε προκειμένου να ανταπεξέλθετε τόσο με τις πρώτες ύλες, την ενέργεια αλλά και το κόστος των προϊόντων σας;

Στ. Σκαρίμπας: Ο ΣΕΒΕΚ ως θεσμικό όργανο εκπροσώπησης των επιχειρήσεων του τομέα, έχει σημαντικές δυνατότητες παρέμβασης σε γεγονότα εξωγενή μέσω του μηχανισμού σύνταξης προτάσεων, ώστε να συνεισφέρει στο μέγιστο στην εξομάλυνση των δυσχερών επιπτώσεων που προκύπτουν όπως στην πανδημία του Covid, στην πρόσφατη και συνεχιζόμενη ενεργειακή κρίση.

Σε συλλογικό επίπεδο, μέσω της διαρκούς παρακολούθησης των αγορών από τον Σύνδεσμο και τα μέλη μας, σε εθνικό αλλά και διεθνές επίπεδο αγορών προμήθειας πρώτων υλών και διακίνηση των τελικών προϊόντων μας, ενημερωνόμαστε σε καθημερινή βάση για την κατάσταση και παράλληλα για τις τάσεις, όπως αυτές διαμορφώνονται.

Στη συνέχεια και μετά από εσωτερικές αναλύσεις και διαρκή διάλογο, προσφεύγουμε τεκμηριωμένα στην ενημέρωση των αρμόδιων κυβερνητικών αξιωματούχων, προκειμένου να υπάρξουν ορισμένες αναγκαίες ρυθμίσεις ή παρεμβάσεις, για τον περιορισμό των αρνητικών επιπτώσεων.

Σημαντικές είναι οι παρεμβάσεις μας και σε οριζόντιο επίπεδο - όχι μόνο σε ειδικά θέματα του τομέα, αλλά και σε θέματα σχέσεων με το λιανεμπόριο, τους τρόπους πληρωμής, τις ρυθμίσεις στην εργασιακή νομοθεσία κ.λπ.

Meat News: Ποιες είναι αυτή τη στιγμή οι προτεραιότητες του ΣΕΒΕΚ; Τι περιμένετε από την πολιτεία και μετά τις εξαγγελίες στη ΔΕΘ;

Στ. Σκαρίμπας: Μία από τις βασικές προτεραιότητες του Συνδέσμου είναι η ορθή και τεκμηριωμένη ενημέρωση των καταναλωτών για την αξία του κρέατος με την παράλληλη εξισορρόπηση και ενίσχυση της εικόνας των προϊόντων του τομέα. Για τον σκοπό αυτό και σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος, διοργανώνεται **διεπιστημονικό workshop** με θέμα «**Ας μιλήσουμε για το κρέας: υγεία, διατροφική αξία και βιωσιμότητα**» κατά την διάρκεια του οποίου θα απαντηθούν ερωτήματα σχετικά με τα θέματα υγείας, διατροφής και βιωσιμότητας.



Το ERP μου. Μου δίνει τα καλύτερα αριθμητικά στοιχεία.

Μια καλή διαίσθηση βοηθά πάντα, αλλά ειδικά σήμερα, τα γεγονότα είναι αυτά που μετράνε. Είτε εισφορές κάλυψης, κόστος των υλικών, αποθέματα αποθήκης ή είτε μόνο οι σωστές τιμές. Με το CSB-System διαχειρίζεστε την επιχείρηση παραγωγής κρέατός σας μέσω αριθμητικών στοιχείων. Για να έχετε και σε ασαφείς περιπτώσεις μια σαφή εικόνα.

Μάθετε περισσότερα για τις λύσεις μας για τις επιχειρήσεις παραγωγής κρέατος:
www.csb.com



Μεταξύ των βασικών προτεραιοτήτων του Συνδέσμου μας αποτελούν οι ολοκληρωμένες συνέργειες με τους κρίκους της αλυσίδας του τομέα που προηγούνται (κτηνοτρόφοι, σφαγεία) και αυτούς που έπονται (κρεοπωλεία, λιανεμπόριο, σημεία πώλησης).

Παράλληλα, η καταξίωση των παραδοσιακών προϊόντων κρέατος, καθώς και η διεύρυνση της εξωστρέφειάς τους, με ανάδειξη τους ως «προϊόντα εθνικής ταυτότητας» είναι μια από τις προτεραιότητες που συνεχίζουμε να παρακολουθούμε στενά, σε συνεργασία με τους ειδικούς επιστήμονες και εμπειρογνώμονες του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος.

Ο Σύνδεσμος, όπως γνωρίζετε, αποτελεί επίσης έναν εκ των επίσημων συνομιλητών της πολιτείας, καθώς και έναν αξιόπιστο συνομιλητή και κοινωνικό εταίρο της ακαδημαϊκής κοινότητας για την αξιοποίηση καινοτόμων ερευνών και πρωτοβουλιών, σχετικά με τα προϊόντα του κλάδου. Είμαστε επίσης σε διαρκή

διάλογο και με τους εκπροσώπους όλων των κοινωνικών ομάδων, μεταξύ των οποίων και τους καταναλωτές.

Meat News: Ως Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος είστε σε επαφή με αντίστοιχους ευρωπαϊκούς θεσμούς; Υπάρχει πεδίο συνεργασίας;

Στ. Σκαρίμπας: Όπως προανέφερα συμμετέχουμε στον διαρκή διάλογο με όλους τους θεσμοθετημένους φορείς, τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού, προωθώντας τεκμηριωμένες θέσεις και πολιτικές για την ανάπτυξη του τομέα, ενώ παράλληλα συμμετέχουμε θεσμικά σε επιτροπές και όργανα που συνδιαμορφώνουν αποφάσεις και οριστικοποιούν νομοθετικό έργο για τον τομέα κρέατος και προϊόντων αυτού.

«Ας μιλήσουμε για το κρέας» - Ένα Workshop του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος που κανείς δεν πρέπει να χάσει



Ερωτήματα σχετικά με τα θέματα υγείας, διατροφής και βιωσιμότητας, πρόκειται να απαντηθούν κατά τη διάρκεια διεπιστημονικού workshop που διοργανώνει το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος – ΙΠΚ και η Συμβουλευτική Επιτροπή Εμπειρογνομημένων του ΣΕΒΕΚ, την **Τετάρτη, 18 Οκτωβρίου 2023** και ώρα 4.00 μ.μ. στην Αίθουσα του ΒΕΑ, Ακαδημίας 18, Αθήνα, με θέμα **«Ας μιλήσουμε για το κρέας: υγεία, διατροφική αξία και βιωσιμότητα»**.

Όπως δήλωσε η πρόεδρος του Ινστιτούτου **Δρ. Ευαγγελία Γκίτζα**, κτηνίατρος, «σε μια περίοδο κατά την οποία το κρέας και γενικότερα ο τομέας των τροφίμων ζωικής προέλευσης βρίσκεται στο επίκεντρο κριτικής και βάλλεται συστηματικά, κυρίως μέσω αναρτήσεων στο διαδίκτυο, συνήθως από μη έγκυρες πηγές, το ΙΠΚ επιδιώκει την υπεύθυνη ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού».

Στο workshop θα συμμετέχουν ως εισηγητές, επιστήμονες από το χώρο της ιατρικής, της διατροφής, της χημείας, της τεχνολογίας και ασφάλειας τροφίμων, των καταναλωτών και του δημόσιου – ελεγκτικού τομέα και θα πραγματοποιηθεί μια ζωντανή συζήτηση που να θέτει το θέμα στην ορθή του διάσταση, με επιστημονικά τεκμηριωμένα δεδομένα για τα ζωικά προϊόντα και την επεξεργασία τους.

Στόχος του workshop, το οποίο είναι ανοιχτό στο κοινό μετά

από δήλωση συμμετοχής στην Γραμματεία του Ινστιτούτου, είναι η ενημέρωση και αποσαφήνιση μιας σειράς ζητημάτων που αφορούν στο κρέας και τα προϊόντα του, με βάση 3 πυλώνες:

- 1. τη διαθρεπτική αξία** του κρέατος και τα οφέλη στη διατροφή του ανθρώπου (κατανάλωση ζωικής πρωτεΐνης, η αντικατάσταση από υποκατάστατα τροφίμων, χρήση εντόμων στη διατροφή κ.τλ.),
- 2. την ασφάλεια από την κατανάλωση της συγκεκριμένης κατηγορίας των τροφίμων** (πρόσθετα τροφίμων, προσέγγιση στη χρήση οριών -EFSA- πρόσληψη από άλλες τροφές),
- 3. την επίδραση του τομέα** στο περιβάλλον, την κυκλική οικονομία και τη βιωσιμότητα, από την πρωτογενή παραγωγή έως και την διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων (πρωτογενής παραγωγή, κυκλική οικονομία με την χρησιμοποίηση των ΖΥΠ κ.τ.λ.).

Σημειώνουμε ότι το workshop θα διεξαχθεί με τη μορφή ζωντανού πάνελ, έτσι ώστε να υπάρχει διάδραση και ανταλλαγή πληροφορίας και γνώσης που θα διαλευκάνουν, με επιστημονικό και τεκμηριωμένο τρόπο, θέματα που απασχολούν τον καταναλωτή.

Το πάνελ της εκδήλωσης θα αποτελείται από εκπροσώπους της επιστημονικής κοινότητας, της βιομηχανίας και των επίσημων αρχών, ενώ θα συμμετέχουν με βιντεοσκοπημένες τους εισηγήσεις, επιστήμονες από το εξωτερικό.

Δηλώσεις συμμετοχής: Γραμματεία ΙΠΚ, τηλ. 2103253237, email: ipk@sevek.gr