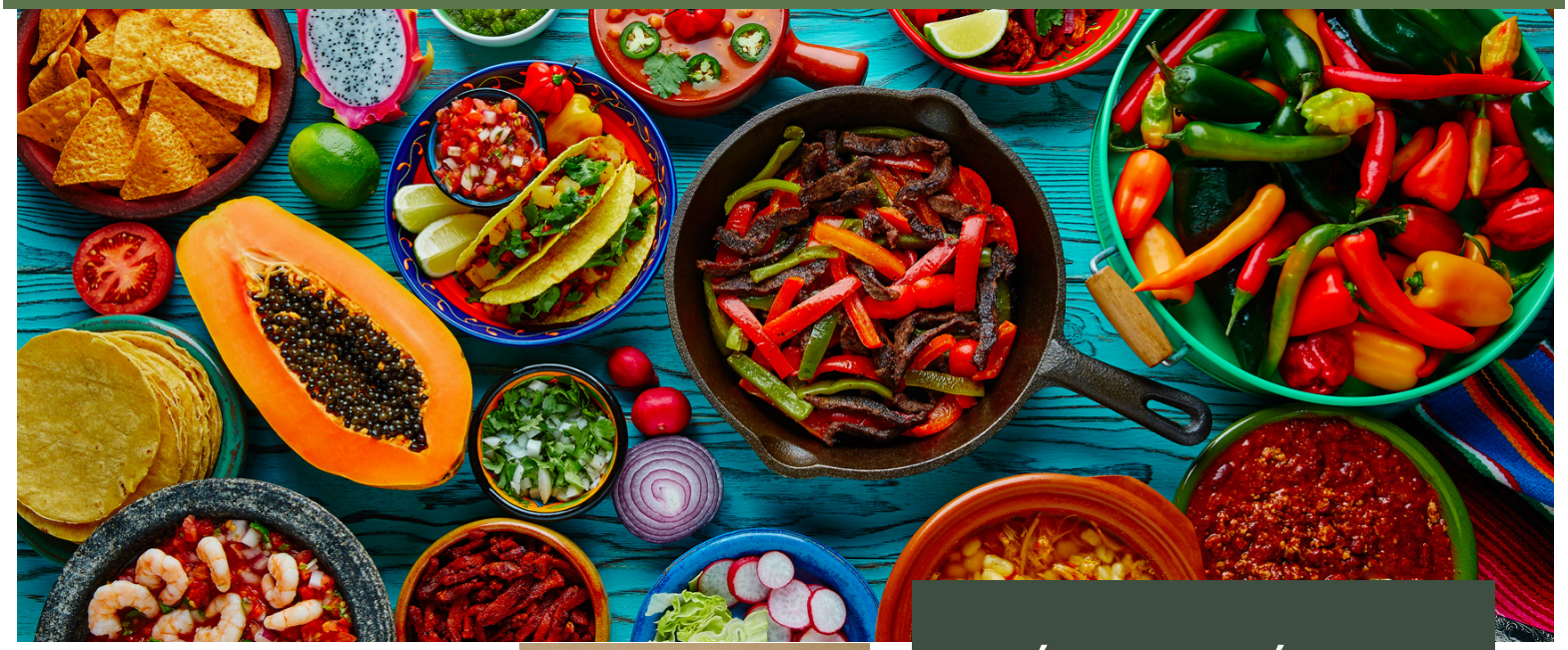
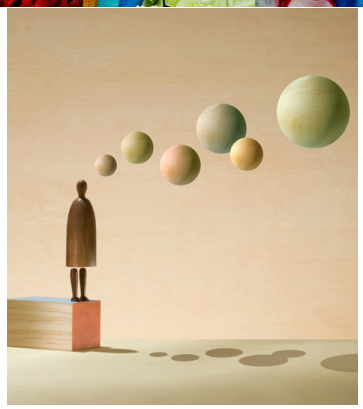
Καινοτομία στον Κλάδο Τρόφιμων και Ποτών

From Concept to Table



Πως υλοποιείται μια ιδέα;

Έξυπνες ιδέες υπάρχουν αλλά πως μια ιδέα μπορεί να σχεδιαστεί, να υλοποιηθεί και να επικοινωνήθει σωστά στο κατάλληλο πελατολόγιο; Οι ανάγκες της αγοράς και των καταναλωτών αλλάζουν συνεχώς και στόχος είναι για την βιομηχανία να συνεχίσει να μετεξελίσσεται και να αναπτύσσει προϊόντα ακόμα και πριν να αντιληφθεί ο καταναλωτής την ανάγκη του.



Περί του Προγράμματος

Ανακαλύψτε τα μυστικά της επιτυχίας από την αρχική ιδέα μέχρι την παραγωγή ενός εκπληκτικού καινοτομικού προϊόντος. Μέσα από την εκπαίδευση σε θέματα βιοασφάλειας, καινοτομίας και υψηλής ποιότητας, δίνει τη δύναμη σε αυτούς που θέλουν να ξεχωρίσουν σε μια ανταγωνιστική αγορά. Θα μετατρέψει τις γνώσεις σε πρακτικές δεξιότητες, ετοιμάζοντας τους επαγγελματίες για να αντιμετωπίσουν τις σύγχρονες απαιτήσεις και να επιτύχουν την αναγνώριση που τους αξίζει.

Ανάγκη Κατάρτισης

Η παγκόσμια αγορά τροφίμων βιο-ασφαλών και καινοτόμων προϊόντων διατροφής βρίσκεται σε ανοδική πορεία, και αναδεικνύεται σε ένα δυναμικό τομέας στον χώρο των Τροφίμων και Ποτών. Η τάση προς τη βιοασφάλεια, τη χρήση εναλλακτικών θρεπτικών συστατικών και την ιχνηλασιμότητα διατροφικών προϊόντων καθώς και η αναζήτηση νέων βιοδραστικών συστατικών ορίζουν τις επόμενες κινήσεις. Οι εταιρείες τροφίμων και ποτών στην Κύπρο πρέπει να ανταποκρίνονται δυναμικά, επενδύοντας σε πρωτοποριακά προϊόντα και αναζητώντας νέες αγορές. Η εστίαση σε πιστοποιημένα προϊόντα υψηλής ποιότητας και βιοασφάλειας αποτελεί όχι μόνο πηγή κέρδους αλλά και μοχλό για ανταγωνιστικό πλεονέκτημα σε διεθνές επίπεδο. Η ενίσχυση της πολιτικής παραγωγής με τον σεβασμό στην ασφάλεια των προϊόντων και την προστασία του περιβάλλοντος είναι κρίσιμης σημασίας για την ανάδειξη της Κύπρου ως ηγέτιδας στον χώρο αυτό.

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ ως Ζωτικής Σημασίας. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου
ΑνΑΔ

Στόχοι Προγράμματος

Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης στο σεμινάριο θα παρουσιαστούν εξειδικευμένες γνώσεις για:

- τα θρεπτικά συστατικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων και ποτών,
- καινοτομικές προσεγγίσεις σχεδίασης και ανάπτυξης νέων προϊόντων,
- εξειδικευμένα εργαλεία και τακτικές επικοινωνιακής προώθησης προϊόντων και υπηρεσιών,
- απαιτήσεις εγχώριας και διεθνούς νομοθεσίας περί τροφίμων,
- δυνατότητες ανάπτυξης δικτύων συνεργασίας, για τις ενδεδειγμένες/ καινοτομικές επισημάνσεις των προϊόντων (συσκευασίες και ετικέτες),
- τις σχέσεις καινοτομίας και οικονομικότητας των εφαρμογών της, για διαδικασίες υιοθέτησης και έγκρισης λειτουργικότητας και βιοασφάλειας,
- σύγχρονες απαιτήσεις παραγωγικών επιχειρήσεων,
- κριτήρια καινοτομίας,
- την ενθάρρυνση και εντατικοποίηση της έρευνας και ανάπτυξης,
- απαραίτητους ελέγχους και δοκιμές (ανάλυση, ιχνηλασιμότητα, πιστοποίηση),
- εξαγωγικό μάρκετινγκ,
- τις τελευταίες εξελίξεις και τάσεις στον κλάδο καθώς και
- τις πλέον ενδεδειγμένες καινοτομικές στρατηγικές αξιοποίησης των τεχνολογιών πληροφορίας και επικοινωνίας για προωθητικούς σκοπούς.

Χρήσιμες Πληροφορίες

Online σύγχρονη εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας ZOOM.

Μέρες και ώρες: **19** & **26** Φεβρουαρίου **09:00-17:15**.

Με το πέρας του σεμιναρίου και μετά από συνεννόηση ακολουθεί τετράωρη συνάντηση με τον εκπαιδεύτή ανά συμμετέχουσα εταιρεία.

Το πρόγραμμα είναι εγκεκριμένο από την ΑΝΑΔ ως **Ζωτικής Σημασίας** και ως εκ τούτου χρηματοδοτείται κατά **100%** για μέχρι και **3 συμμετοχές** στελεχών ανά επιχείρηση.

Για οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες, απορίες ή ερωτήσεις μπορείτε να μας καλέσετε στο 25366571 ή αποστέλλοντας μας email στο info@crccy.com

Στοιχεία Εκπαιδευτή

Είναι Βιοχημικός, με διδακτορικές και μεταδιδακτορικές σπουδές στο Πανεπιστήμιο της Ζυρίχης Ελβετίας στην Βιοχημεία/Ενδοκρινολογία και Διατροφή. Υπηρετεί ως Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής, στο Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, όπου διδάσκει τα μαθήματα: «Διατροφή», «Βιοχημεία» και «Αρχές Κυτταρικής και Μοριακής Βιολογίας» στο προπτυχιακό- και τα μαθήματα: «Βιοτεχνολογία στη Διατροφή», «Ειδικά Θέματα Διατροφής» και «Διατροφή και Ποιότητα Προϊόντων» στο μεταπτυχιακό επίπεδο σπουδών.

Είναι συγγραφέας πλήθους επιστημονικών συγγραμμάτων και ερευνητικών άρθρων σε έγκυρα διεθνή περιοδικά με κριτές, με αξιόλογη διδακτική εμπειρία σε προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς κύκλους σπουδών, εξειδικευμένα σεμινάρια και με σημαντικό αριθμό διαλέξεων σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια, ενώ έχει και σημαντική συμμετοχή ως ερευνητής σε ανταγωνίστηκα ευρωπαϊκά και εθνικά Ερευνητικά Προγράμματα.