

Σας προσκαλούμε στην ημερίδα παρουσιάσεων

6 Καινοτόμων επιχειρηματικών σχεδίων

που έχουν εκπονηθεί
από τους φοιτητές του
Μεταπτυχιακού Προγράμματος
MBA FOOD&AGRIBUSINESS

28 Φεβρουαρίου 2019

Πέμπτη | 18:00

Αίθουσα Πολλαπλών Χρήσεων

2ος όροφος | Κεντρικό Κτήριο ΓΠΑ



MBA | Food &
Agribusiness

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΔΠΜΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 75, ΒΟΤΑΝΙΚΟΣ, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210 5294776

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Σ. ΚΛΩΝΑΡΗΣ

Κ. ΛΙΟΝΑΚΗΣ

Γ. ΠΑΠΟΥΤΣΗ

Α. ΧΟΥΝΤΑΣ

Γ. ΒΑΣΙΛΑΡΑΣ*

Γ. ΚΩΤΗΣ*

Δ. ΠΑΞΙΜΑΔΗΣ*

Μ. ΧΛΟΥΒΕΡΑΚΗΣ*

Κ. ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ

Μ. ΘΕΟΔΩΡΟΥ

Δ/τής MBA, Καθ. Γεωπ. Πανεπ. Αθηνών.

Καθ. MBA, Οικ. Πανεπ. Αθην

Καθ. MBA, Γεωπ. Πανεπ. Αθηνών

ομ. Καθ. Γεωπ. Πανεπ. Αθηνών

π. Δ/νων Σύμβ. INFOTE και Γεν. Δ/ντής ΟΤΕ

π. Πρόεδρος Algida

π. Διευθ. Σύμβ. OgilvyOne

π. Δ/νων Σύμβ. Johnson & Johnson

Οικ. Δ/ντής TNC Group, Σύμβουλος Επιχειρήσεων

Δ/ντής χορηγήσεων Eurobank

*ΚΕΜΕΛ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΚΑΝΝΑΒΗΣ

Κατερίνα Κορωνιώτη, Γεωργία Δελή
Θανάσης Μπίζος, Διονυσία Τσαβλή
Γιώργος Οικονόμου



Καλλιεργούμε βιομηχανική κάνναβη
ακολουθώντας πρότυπα βιολογικής
καλλιέργειας σε έκταση 300
στρεμμάτων στην Ορεστιάδα.

WE HEMP YOU

Μετά από μεταποίηση, παράγουμε βρώσιμους σπόρους και λάδι
κάνναβης, και διαθέτουμε τα ξηρά στελέχη για παραγωγή pellet.

USE.EAT ΒΡΩΣΙΜΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ

Αριάδνη Οικονόμου, Γεωργία Καζακλάρη
Ελισάβετ Σουλογάνη, Ιφιγένεια Πανίδου
Μαρία Ρήγα, Πολίνα Κωτακίδου



Παραγωγή βρώσιμων ειδών μαζικής
εστίασης, και πιο συγκεκριμένα
καλαμάκια,
ποτηράκια και κυπελλάκια,
από αποξηραμένο πολτό φρούτων, κατάλληλα για κρύο
περιεχόμενο.

"Use it...Don't waste it."

ΑΜΥΓΔΑΛΟ-ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕ Β-ΓΛΥΚΑΝΗ

Γιώργος Βαρθαλάμης, Γιώργος Μασούρας
Γιώργος Ζενεμπίσης, Γιώργος Φύτρος
Παντελεήμων Νούλας, Δημήτρης Τσατσούλης

Η εταιρεία "Nutritious" θα παρασκευάζει
και θα εμπορεύεται βιο-λειτουργικά
τρόφιμα (spreads) τα οποία θα έχουν ως
κύρια βάση ελληνικούς ξηρούς καρπούς.

Η πρόσθεση του συστατικού β-γλυκάνη στο προϊόν προσδίδει
ιδιαίτερες ιδιότητες σχετικά με την υγεία των καταναλωτών.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ PLEUROTUS ΣΕ ΥΠΟΣΤΡΩΜΑ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΦΕ

Αθηνά Μαρία Αμαράντου, Ελένη Κουρτέση
Εμμανουήλ Λάβδας, Παύλος Λουγκοβόης
Πέτρος Τσόγγας, Αγγελική Στεφανή

Καλλιέργεια μανιταριών της ποικιλίας
pleurotus με φιλικό προς το περιβάλλον
τρόπο παραγωγής, χρησιμοποιώντας ως
υπόστρωμα υπολείμματα καφέ,
αποσκοπώντας στη μείωση του περιβαλλοντικού
αποτυπώματος και του κόστους παραγωγής.



STICKS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Δημήτριος Φουτούχος, Καλλιρόη Παπάκη
Ναντιέζντα Μωυσιάδη, Πανωραία Κορφιάτη
Χριστίνα-Μαρία Γούλου

Sticks ημι-αποξηραμένων λαχανικών
(καρότο, γλυκοπατάτα, κολοκυθάκι)

τα οποία, πριν αποξηραθούν μερικώς,
έχουν υποστεί βρασμό, έχουν εμπλουτιστεί με
αρωματικά, μπαχαρικά και έχουν εμβαπτισθεί σε φυσικά
συντηρητικά.



CRACKERS ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

Νικόλας Αναγνώστου, Γρηγόρης Θωμόπουλος
Βασιλική Μαναρίτσα, Μυρσίνη Μητροπούλου
Κατερίνα Τσατούρα

Υγιεινό, ενεργειακό, υψηλής
θρεπτικής αξίας σνακ,
φτιαγμένο από αγνά προϊόντα
χωρίς συντηρητικά, με απόλυτα εκλεκτή γεύση για
να το έχεις πάντα και παντού.

