

«1st Honey Sensory Analysis Course, Level 1, 2025 in Greece»

Στόχοι δράσης

Η δράση αφορά στη διοργάνωση του πρώτου Honey Sensory Analysis Course, Level 1 στην Ελλάδα, σε συνεργασία με τον ιταλικό ιδιωτικό φορέα Bee Sources (<https://www.beesources.com/en/>).

Ο φορέας είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση όλων των πιστοποιημένων γευστικών αναλυτών μελιού, οι οποίοι απαρτίζουν το ιταλικό Εθνικό Μητρώο (Italian Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey) <https://www.albomie.it/> (από το 1988), δραστηριοποιείται στην συγκεκριμένη εκπαιδευτική δραστηριότητα από το 1979 και είναι αναγνωρισμένος και συνδεδεμένος με το Ιταλικό Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης.

Η διοργάνωση του “1^{ου} Σχολείου Μελιού”:

- ✓ Συνεισφέρει στην υψηλής ποιότητας τεχνική κατάρτιση και ανάπτυξη όλων των εμπλεκόμενων επαγγελματιών (μελισσοκόμων, δικτύων εμπορίας C διανομής, διαμορφωτών κοινής γνώμης, συνεταιρισμών, ομάδων παραγωγών κτλ.), οι οποίοι δραστηριοποιούνται γύρω από το μέλι
- ✓ Θέτει τις βάσεις για την δημιουργία ελληνικού εκπαιδευτικού περιεχομένου γευστικής ανάλυσης μελιού και μακροπρόθεσμα για την δημιουργία ελληνικού εθνικού μητρώου γευστικών αναλυτών μελιού
- ✓ Συμβάλλει στην καθιέρωση ενιαίας γνώσης και μεθοδολογίας για την γευστική ανάλυση του μελιού στην Ελλάδα, κατά το επιτυχημένο πρότυπο της Ιταλίας (το οποίο είναι συνδεδεμένο και με το αντίστοιχο Αμερικανικό (<https://www.americanhoneytastingsociety.com/>))

- ✓ Ευαισθητοποιεί τους Έλληνες παραγωγούς ώστε να βελτιώσουν την ποιότητα του παραγόμενου μελιού, να περιφρουρήσουν την μοναδικότητα και τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής μελισσοκομίας, να αποκτήσουν τα εφόδια ώστε να στέκονται με γνώση και αυτοπεποίθηση στους διεθνείς και παγκόσμιους διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας μελιού
- ✓ Εκπαιδεύει στους τρόπους προώθησης των αξιόλογων ελληνικών προϊόντων, με έμφαση στις μεθόδους branding, επικοινωνίας και εξωστρέφειας

Περιεχόμενο δράσης

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει:

- ✓ 5 εκπαιδευτικές ημέρες (9:00-16:00)
- ✓ Ιταλούς εισηγητές (2), βοηθητική εισήγηση από την Νανά Ζυγούρα και την συμμετοχή μιας Ελληνίδας πιστοποιημένης γευστικής αναλύτριας μελιού, η οποία συνδέεται με το Πανεπιστήμιο της Καλαμάτας
- ✓ 25 συμμετέχοντες
- ✓ Δείγματα μελιών και πλούσιο εκπαιδευτικό υλικό από τη Bee Sources (στο πρόγραμμα δοκιμάζονται και αναλύονται περισσότερα από 80 δείγματα μελιών και άλλων συστατικών που ορίζουν τις έννοιες της γευστικής ανάλυσης, περιλαμβάνονται ποικίλες ασκήσεις καθοδηγούμενης και τυφλής γευστικής δοκιμής κτλ.)
- ✓ Επιπλέον δείγματα ελληνικών μελιών
- ✓ Επίσκεψη σε τοπικό μελισσοκόμο

Παράμετροι οργάνωσης «Σχολείου Μελιού»

- Ημερομηνίες: 3-7 Νοεμβρίου 2025 (οι μόνες διαθέσιμες από την Bee Sources)
- Προτεινόμενος χώρος διεξαγωγής: Αίθουσα Μανώλης Αναγνωστάκης στο Δημαρχείο Θεσσαλονίκης, σε συνεργασία με την Α΄ Κοινότητα Θεσσαλονίκης
 - Κεντρικό και αναγνωρίσιμο σημείο στη Θεσσαλονίκη
 - Διαθέσιμο Parking
 - Κοντά στο κέντρο ώστε να εξυπηρετεί (για περιηγήσεις, μεσημεριανό διάλειμμα και εύκολη μετάβαση)
 - Δίπλα στη ΔΕΘ, όπου υπάρχει δωρεάν parking
- Συμμετέχοντες:
 - Παραγωγοί
 - Μεταποιητές
 - Έμποροι C δίκτυα διανομής
 - Εστιατορές - Chef
 - Γεωπόνοι
 - Σπουδαστές σχετικοί με το αντικείμενο
 - Συνεταιρισμοί | Ομάδες παραγωγών
 - Διαμορφωτές κοινής γνώμης (food journalists, bloggers, αρθρογράφοι, οργανωτές γαστρονομικών δραστηριοτήτων κτλ.)

Με εκτίμηση

Chef Stories E.E.

Σύλβια _ Ιωάννα Κουμεντάκη

Συν-Ιδρύτρια και Γενική Διευθύντρια Chef Stories