

RETRO INNOVATION

Opening New Frontiers for the Food and Beverage Industry



ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Η αύξηση του ανταγωνισμού, οι νέες τάσεις των καταναλωτών και η κρίση στις τιμές των τροφίμων είναι μερικές από τις βασικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει η βιομηχανία Τροφίμων. Επομένως, οι κυπριακές επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητά τους και αυτό μπορεί να γίνει μέσα από την ποιότητα και την καινοτομία.

Ενδεικτικά, τα μοναδικά κυπριακά προϊόντα, τροφίμων και ποτών, μπορούν να ισχυροποιηθούν, εάν οι επιχειρήσεις στηριχθούν στη πολιτισμική και τεχνολογική κληρονομιά αλλά και αν δημιουργήσουν νέα προϊόντα σύγχρονης τεχνολογίας υψηλής ποιότητας με αναφορές στο παρελθόν και την παράδοση, τοποθετώντας τα στο κατάλληλο θεσμικό πλαίσιο που θα τους προσδώσει την επιθυμητή αξία.

Σε αυτή την κατεύθυνση, **ενισχύεται η επιστροφή στην παράδοση** και στον **Κυπριακό πολιτισμό** και η ανάδειξη αυτής της στρατηγικής κίνησης σε βιώσιμο και σημαντικότερο στρατηγικό πλεονέκτημα των εταιριών. Αυτή η στρατηγική αφορά τη **σκοπίμη αναβίωση ιστορικών πρακτικών, ιδεών ή/και τεχνολογιών**, γνωστή ως **καινοτομία – ρετρό (retro-innovation)** για την παραγωγή καινοτομιών που **μιμούνται αυθεντικά ένα προϊόν** ή μια **εμπειρία του παρελθόντος** για να **μεταφέρουν τον χρήστη πίσω σε μια εποχή και σε γεύσεις που έχουν χαθεί**. Η στρατηγική αυτή κατεύθυνση μπορεί να επιτευχθεί με την υιοθέτηση διαδικασιών καινοτομίας που **δεν απαιτούν σημαντικές επενδύσεις** σε υποδομές, διαδικασίες και ανθρώπινο δυναμικό. Η **καινοτομία-ρετρό** μπορεί να αποτελέσει μια έξυπνη στρατηγική επιλογή για την περαιτέρω ενδυνάμωση των Κυπριακών προϊόντων του κλάδου Τροφίμων και Ποτών.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΚΑΙ ΧΩΡΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

22 και 23 Σεπτεμβρίου 2021

Ξενοδοχείο SEMELI – Λευκωσία

Ώρες Διεξαγωγής: 08:30 - 16:45

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- **Καινοτομία και Δημιουργικότητα**
Το μοντέλο καινοτομίας 'Triple H': 3 συστατικά απαραίτητα για την ανάπτυξη νέων ιδεών, από τη σύλληψη έως την εφαρμογή
 - **Ανάπτυξη και Διοίκηση καινοτομίας**
Είδη, Πηγές και παράγοντες επιτυχίας της καινοτομίας
 - **Η Καινοτομία – Ρετρό (retro-innovation)**
 - 'Looking backward to look forward'
 - Τι είναι η καινοτομία Ρετρό
 - Καινοτομία Ρετρό και Ρετρό Μάρκετινγκ
 - **Αγροδιατροφική κληρονομιά στην παραγωγή και διάθεση τροφίμων**
 - Γαστρονομική κληρονομιά
 - Παραδοσιακά τρόφιμα
 - Σχήματα ποιότητας
 - Τρόφιμα με ισχυρισμούς υγείας και διατροφής
 - **Παραδοσιακές Συνταγές στη σύγχρονη βιομηχανία τροφίμων**
 - Κλασσικές και Νέες Τεχνολογίες
 - Εφαρμογές τεχνολογιών στην παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων
 - Προκλήσεις στην διασφάλιση της παράδοσης τροφίμων
 - **Ένταξη της διαδικασίας Καινοτομίας-Ρετρό στην επιχείρηση**
 - **The future of the past** : Ανασχεδιασμός των επιχειρηματικών μοντέλων
 1. Retro
 2. Retro and
 3. Retro – Retro
 - Η απαιτούμενη κουλτούρα
- Παραδείγματα σχετικά με τη γένεση και αξιολόγηση ιδεών από άποψη τεχνολογίας και ποιότητας τροφίμων στο πλαίσιο της καινοτομίας – ρετρό

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Δρ. Γλυκερία Καραγκούνη και
Δρ. Ελένη Μελισσιόβα

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει ιδρυματική κατάρτιση διάρκειας 14 ωρών και υποχρεωτική ενδοεπιχειρησιακή κατάρτιση διάρκειας 4 ωρών.



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΩΝ (ΟΕΒ) ΚΥΠΡΟΥ

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στην ΟΕΒ
Τμήμα Μελετών, Κατάρτισης και Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων
Τηλ. 22 643 000 fax: 22 666 661 e-mail: mpirea@oeb.org.cy



RETRO INNOVATION

Opening New Frontiers for the Food and Beverage Industry

22 & 23 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 21

ΛΕΥΚΩΣΙΑ

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε επιχειρηματίες, ιδιοκτήτες, διευθυντές και επιστημονικά στελέχη επιχειρήσεων τροφίμων της κυπριακής αγοράς. Πέραν των επιχειρηματιών, ενδείκνυται για Προϊστάμενους και Στελέχη των χώρων ανάπτυξης νέων προϊόντων, του Marketing, Πωλήσεων, Παραγωγής, Ποιοτικού Ελέγχου, και όμοια, αλλά και τεχνολόγων τροφίμων και άλλων σχετικών ειδικοτήτων.

ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα έχει εγκριθεί από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού ως πρόγραμμα ζωτικής σημασίας, **επιχορηγείται εξολοκλήρου από την ΑναΔ και ως εκ τούτου δεν υπάρχει οποιαδήποτε οικονομική επιβάρυνση για τις επιχειρήσεις. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται ΜΟΝΟ σε Επιχειρήσεις και Οργανισμούς Μέλη της ΟΕΒ**

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Παρακαλούμε όπως συμπληρωθεί κατάλληλα και αποσταλεί στην ΟΕΒ:

Όνοματεπώνυμο	Θέση Εργασίας	Αρ. Ταυτότητας	Αριθμός Κιν. Τηλ.
1.			
2.			
3.			

Στοιχεία Επιχείρησης

Επιχείρηση: _____ Αρ. Μητρ. Κοιν. Ασφαλίσεων: _____
Αρμόδιο Άτομο για επικοινωνία: _____ Email: _____
Ταχ. Διεύθυνση Οδός/Αρ): _____ Ταχ. Κώδικας: _____
Ταχ. Θυρίδα: _____ Ταχ. Κώδικας: _____ Επαρχία: _____
Τηλέφωνο: _____ Φαξ: _____ Αριθμός Εργοδοτούμενων: _____

Παρακαλούμε σημειώστε τα κίνητρα συμμετοχής σας στο πρόγραμμα:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα πιο πάνω στοιχεία συμμετεχόντων διατηρούνται στο αρχείο της ΟΕΒ, για 7 χρόνια. Με την παρούσα δήλωση επιβεβαιώνουμε ότι ο/οι πιο πάνω συμμετέχοντες/ες είναι εργοδοτούμενος/οι στην επιχείρηση, έχουν ενημερωθεί και συμφωνούν με την επεξεργασία των προσωπικών τους δεδομένων (ονοματεπώνυμο, θέση εργασίας, ταυτότητα και Αρ. Κινητού) για τους σκοπούς της ΑναΔ.

.....
Όνοματεπώνυμο και Υπογραφή Διευθυντή ή Εξουσιοδοτημένου προσώπου



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΩΝ (ΟΕΒ) ΚΥΠΡΟΥ

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στην ΟΕΒ
Τμήμα Μελετών, Κατάρτισης και Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων
Τηλ. 22 643 000 fax: 22 666 661 e-mail: mpirea@oeb.org.cy

