

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Την 5η Ιουνίου 2025, 18:00
οι Φοιτητές του Μεταπτυχιακού
Προγράμματος MBA Food &
Agribusiness θα παρουσιάσουν δημόσια
τέσσερα ολοκληρωμένα επιχειρηματικά
σχέδια. Τα σχέδια αυτά είναι βασισμένα
σε καινοτόμες ιδέες των φοιτητών μας
και εκπονήθηκαν στο πλαίσιο του
Προγράμματος.

Η είσοδος είναι ελεύθερη για όλους
τους ενδιαφερόμενους.

Θα γίνει ζωντανή αναμετάδοση της
ημερίδας, στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

[Link to MBABusinessPlans](#)



MBA | Food &
Agribusiness
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΠΕΜΠΤΗ, 5 Ιουνίου 2025
Ώρα: 18:00
Κεντρικό Κτήριο ΓΠΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

- Π. Σολδάτος, Ομ. Καθηγητής ΓΠΑ
- Α. Βασιλόπουλος, Επ. Καθηγητής ΓΠΑ
- Γ. Παπαϊωάννου, Διοικ. Υποστ. MBA

MENTOΡΕΣ

- Κ. Αγγελάκης, PROVISIONS BSS
- Α. Φειδοπιάσης, Α.ΦΕΙΔΟΠΙΑΣΤΗΣ &
ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
- Δ. Ασημάκης, Software Engineer, Composer

ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ
ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΤΗΡΙΟ (2ος όροφος)
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ
Ιερά Οδός 75, Βοτανικός, 118 55
Τηλ. 2105294776, Email. mba@aua.gr

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Στάθης Κλωνάρης, Καθηγητής Γεωπονικού
Πανεπιστημίου Αθηνών, Διευθυντής MBA

Μάνος Χλουβεράκης, π. Δ/νων Σύμβουλος
Johnson & Johnson Hellas

Δημήτρης Παξιμάδης, π. Δ/νων Σύμβου-
λος OgilvyOne, Μέλος του KEMEL

Κώστας Αγγελάκης, Partner,
PROVISIONS Business Success Services

Νίκος Μέγας, Strategic Sourcing Manager,
AB Βασιλόπουλος

Πάνος Κλειτσινάρης, Δ/ντής Επιχειρηματι-
κής Ανάπτυξης, Ελλάδα & Κύπρος, BASF

Δημήτρης Παπαδάκος, Διευθυντής
Τράπεζας Πειραιώς

Παναγιώτης Σκανδάμης, Καθηγητής ΓΠΑ,
Διευθυντής Εργ. Food Quality

Κωστής Χλουβεράκης, Partner, AI &
Data at EY | EY CESA Financial Services
AI Leader





Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Παρουσιάσεις τεσσάρων ολοκληρωμένων επιχειρηματικών
σχεδίων, βασισμένων σε καινοτόμες ιδέες των φοιτητών του
MBA Food & Agribusiness

FOODWISE

Εύα Βαθρακοκόλη
Κατερίνα Διακοσαββοπούλου
Παντελής Λαδάς
Βασίλης Μπόλος
Φώτιος Πετρόπουλος



Η εταιρεία μας ήρθε για να δώσει λύσεις σε έναν από τους πιο απαιτητικούς και ανταγωνιστικούς κλάδους της Ελλάδας, την εστίαση. Αξιοποιεί τη γνώση και την εμπειρία της, προσφέροντας την εφαρμογή **Foodwise** ως εργαλείο-κλειδί για τον έλεγχο αποθεμάτων. Υποστηρίζουμε ενεργά επιχειρηματίες και F&B managers, ενισχύοντας τη λειτουργικότητα και αποδοτικότητα των καταστημάτων τους.

KIWEAT

Μαριάννα Γιαννακούλια
Όλγα Θεοφανίδου
Χρήστος Καλαμάκης
Δέσποινα Καψάλα
Σταμάτης Πετρόπουλος



Η “**KIWEAT**” παράγει φυσική σκόνη από πούλπα ακτινιδίου, που αποτελεί παραπροϊόν της χυμοποίησης. Η σκόνη αναμιγνύεται με επιλεγμένα μπαχαρικά για την παραγωγή ενός νέου καινοτόμου προϊόντος, πλούσιου σε θρεπτικά συστατικά, που λειτουργεί ως “new age” μαρινάδα, μαλακώνει το κρέας, αναδεικνύει τη γεύση του και προσφέρει δημιουργικές λύσεις για επαγγελματικές κουζίνες. Ταυτόχρονα, η KIWEAT συμβάλλει στην κυκλική οικονομία και την προστασία του περιβάλλοντος

SOU SOU

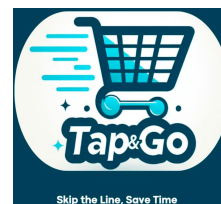
Νικολίνα Βολυράκη
Διαμαντής Δρόσος
Σταυρούλα Καλογεροπούλου
Γιάννης Κόμνας
Άσπα Μπλουγούρα
Ηρώ Χρυσικοπούλου



Το **Sou Sou** είναι το πρώτο ελληνικό premium απόσταγμα ροδάκινου, εμπνευσμένο από την ελληνική γαστρονομία και τη σύγχρονη αισθητική. Δημιουργήθηκε για να συνοδεύει μοναδικές στιγμές με φίλους, παντρεύοντας ποιότητα, καινοτομία και φινετσάτο χαρακτήρα σε ένα ποτό που φέρνει νέα πνοή στη διασκέδαση

TAP & GO

Ελένη Αλεβιζοπούλου
Γιάννης Ντρίγιος
Στέλλα Τσαπραΐλη
Αθανασία Τσιτσιρή



Η **Tap & Go** αποτελεί μια καινοτόμο επιχειρηματική ιδέα στον χώρο του λιανικού εμπορίου, σχεδιασμένη να επαναπροσδιορίσει τη διαδικασία αγορών σε supermarkets. Στην εποχή της αυξανόμενης ανάγκης για ταχύτητα και άνεση, η Tap & Go προσφέρει στους καταναλωτές τη δυνατότητα να σαρώνουν οι ίδιοι τα προϊόντα που επιθυμούν μέσω εφαρμογής στο κινητό τους, να ολοκληρώνουν την πληρωμή άμεσα και να αποχωρούν από το κατάστημα χωρίς να περιμένουν στις ουρές των ταμείων