



Revue de presse Press review

Août – August 2014



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



**IEVP
CTMED**
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

	Web
	August 21, 2014

Διαγωνισμός λογότυπου για το LACTIMED

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η υποβολή προτάσεων για το σχεδιασμό λογότυπου για τη Συνεργασία μικρών γαλακτοκομικών περιοχών Θεσσαλίας στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος [LACTIMED](#). Την ευθύνη διεξαγωγής του καλλιτεχνικού διαγωνισμού έχει η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Η υποβολή προτάσεων διήρκησε από τις 14 Ιουλίου έως τις 14 Αυγούστου 2014. Το προσεχές χρονικό διάστημα θα συγκροτηθεί επιτροπή η οποία θα αξιολογήσει τις προτάσεις. Τα αποτελέσματα του Διαγωνισμού θα ανακοινωθούν στο site του Ινστιτούτου Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας (www.entre.gr) και οι νικητές θα ειδοποιηθούν τηλεφωνικά.

Source: <http://entre.gr/?p=6889>

ورشة عمل للإعلان عن مسابقة لتطوير منتجات الألبان بدول البحر المتوسط

كتب عبد الحليم سالم

تنظم الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة، صباح اليوم الخميس، ورشة عمل بمقر أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا بالقاهرة، وذلك للإعلان عن التفاصيل الخاصة بإطلاق المسابقة الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط، وذلك بالتعاون مع شبكة أنيما للاستثمار، حيث تقام هذه المسابقة في كل من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعبك الهرمل في لبنان، وفي نيساليا باليونان وصقلية في إيطاليا وكذا في مناطق بنزرت وبيجا في تونس.

تهدف المبادرة، والتي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED، إلى تعزيز قطاع الألبان بدول البحر المتوسط، كما تُشكّل ورشة العمل فرصة لرفع وعي المشاركين المحتملين حول تنفيذ أساليب إنتاج فعالة ونموذجية ومستدامة، واحتياجات تحسين الجودة وإدارة العلاقة مع المستهلك.. بينما تتضمن الأهداف والنتائج المتوقعة لمشروع LACTIMED تشجيع الابتكار وتعزيز منتجات الألبان النموذجية بدول البحر المتوسط، وتحسين قدرات المنتجين وأصحاب المشروعات من خلال تدريبهم، فضلاً عن تعزيز الحوار بين المنتجين ومنظمات الدعم والجهات المالية الوطنية الفاعلة.

Source:

http://www.youm7.com/story/2014/8/14/%D9%88%D8%B1%D8%B4%D8%A9_%D8%B9%D9%85%D9%84_%D9%84%D9%84%D8%A5%D8%B9%D9%84%D8%A7%D9%86_%D8%B9%D9%86_%D9%85%D8%B3%D8%A7%D8%A8%D9%82%D8%A9_%D9%84%D8%AA%D8%B7%D9%88%D9%8A%D8%B1_%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA_%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86_%D8%A8%D8%AF%D9%88%D9%84_%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%AD%D8%B1_/1818482#.VBGq2fl_u1d

غدا.. ورشة عمل للإعلان عن تفاصيل مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية

تنظم الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة، غداً الخميس، ورشة عمل بمقر أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا بالقاهرة، وذلك للإعلان عن التفاصيل الخاصة بإطلاق المسابقة الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف لتعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط، وذلك بالتعاون مع شبكة أنيما للاستثمار.

وتقام المسابقة في كل من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعبك الهرمل في لبنان، وفي تيساليا باليونان وصفقلية في إيطاليا وكذا في مناطق بنزرت وبيجا في تونس.

تهدف المبادرة، والتي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED، إلى تعزيز قطاع الألبان بدول البحر المتوسط، كما تُشكّل ورشة العمل فرصة لرفع وعي المشاركين المحتملين حول تنفيذ أساليب إنتاج فعالة ونموذجية ومستدامة، واحتياجات تحسين الجودة وإدارة العلاقة مع المستهلك، بينما تتضمن الأهداف والنتائج المتوقعة لمشروع LACTIMED تشجيع الابتكار وتعزيز منتجات الألبان النموذجية بدول البحر المتوسط، وتحسين قدرات المنتجين وأصحاب المشروعات من خلال تدريبهم، فضلاً عن تعزيز الحوار بين المنتجين ومنظمات الدعم والجهات المالية الوطنية الفاعلة.

4.5 مليار جنيه حجم الاستثمارات في قطاع الألبان

أكدت وفاء صبحي نائب رئيس الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة ان صناعة الالبان تمثل واحدة من اهم الصناعات الغذائية في دول البحر

الابيض المتوسط وخاصة مصر، حيث يتم استثمار ما يزيد علي 4.5 مليار جنيه في هذا القطاع، من خلال 373 منشأة تعمل في مختلف محافظات الجمهورية، بينما تستوعب هذه الصناعة الالاف من العمال والمُصنِّعين، مشيرة الي ان صناعة منتجات الالبان تتميز بتشابكاتها وصلتها المباشرة مع القطاع الزراعي، وكذا القطاع الحيواني من خلال تربيته الماشية التي تمثل المصدر الاول والاساسي للحليب الخام، كما تتكامل مع المنتجات الورقيه والكرتونيه والعبوات البلاستيكية والزجاجية، ومع قطاع النقل والتبريد والمواصلات، والمطاعم والفنادق وغيرها من القطاعات المغذيه لهذه الصناعة والمستفيده منها..

جاء ذلك خلال ورشه العمل التي نظمتها الهيئة العامة للاستثمار بمقر كليه النقل الدولي واللوجستيات بالاكاديميه العربيه للعلوم والتكنولوجيا بمحافظه الاسكندريه، بالتعاون مع غرفه التجاره والصناعه والزراعه في زحله والبقاع بلبان وشبكه انيما للاستثمار، والتي تم خلالها الاعلان عن اطلاق مسابقه «لاكتيميد» الاقليمي للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف الي تعزيز منتجات الالبان التقليديه بدول البحر الابيض المتوسط.

واوضحت نائب رئيس هيئه الاستثمار ان مثل هذه المبادره التي تقام في اطار مشروع «لاكتيميد» LACTIMED من شأنها ان تسهم في العمل علي تنوع وتطوير منتجات الالبان في مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدي صغار المنتجين والمصنِّعين لمشتقات الالبان، وكذا نشر الخبرات والافكار الجديده في عمليه الانتاج والتصنيع والتسويق بين هذه المنشآت الصغيره والمتوسطه، مع رفع الوعي الثقافي لديهم من حيث المحافظه علي المنتج وجذب المستهلك، والاستفاده من تجارب وخبرات مصانع الالبان الاخرى في دول البحر المتوسط المشاركه في هذه المبادره.

Source:

http://www.akhbarak.net/news/2014/08/05/4777910/articles/16025777/4_5_%D9%85%D9%84%D9%8A%D8%A7%D8%B1_%D8%AC%D9%86%D9%8A%D9%87_%D8%AD%D8%AC%D9%85_%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%AB%D9%85%D8%A7%D8%B1%D8%A7%D8%AA_%D9%81%D9%8A_%D9%82%D8%B7%D8%A7%D8%B9_%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86#

لاكتيميد تطلق مسابقة ابتكارية في مجال الألبان

أطلق مشروع ألبان المتوسط (لاكتيميد – LACTIMED) الذي تنفذه هيئة الإستثمار في كل من محافظتي الاسكندرية والبحيرة مسابقة إقليمية للمشروعات المبتكرة في مجال الألبان لاختيار أفضل فكرتين في هذا المجال، وسيتم منح الأفكار الفائزة مبلغ عشرة آلاف يورو لكل فائز. وتشمل المسابقة الأفكار بشكل عام قطاع الألبان بدءاً من الأعلاف الجديدة ، السلالات المحسنة ، الألبان ذات قيمة غذائية عالية وخالية من التلوث، الأمراض البيطرية وتشخيصها وعلاجها، القيمة المضافة للألبان- التعبئة ، الأغذية المصرية التقليدية القائمة على الألبان مثل الجبن الدمايطى على أن يكون مكان تنفيذها في الإسكندرية أو البحيرة. الجدير بالذكر أن المشروع يهدف إلى تعزيز إنتاج وتوزيع منتجات الألبان النموذجية المبتكرة ومشتقاتها في دول حوض البحر المتوسط

Source: <http://www.amwague.com/article-single-id-6813.html>

	Web
	August 15, 2014

Συμμετοχή της Θεσσαλίας σε 6 διεθνείς εκθέσεις γαλακτοκομικής αλυσίδας

Οκτώβριος και Νοέμβριος του 2014 θα αποτελέσουν δύο μήνες συνεχούς προβολής και συμμετοχής του θεσσαλικού γαλακτοκομικό τομέα στο διεθνή χώρο.

Συνολικά 30 θεσσαλικές επιχειρήσεις θα προσκληθούν να λάβουν μέρος σε 6 συνεχόμενες διεθνείς εκθέσεις μέσα από το πρόγραμμα Lactimed, όπου θα παρουσιάσουν τα προϊόντα τους και θα συμμετέχουν σε επιχειρηματικές συναντήσεις καθώς και σε συναντήσεις γευσιγνωσίας. Ειδικότερα εκθέσεις στις οποίες μπορούν να συμμετέχουν είναι οι εξής: SalondelGusto (<http://www.salonedelgusto.com>), 24 – 27 Οκτωβρίου 2014, Turin Ιταλία (220.000 επισκέπτες)

Siat (<http://www.siat.tn>), 29 Οκτωβρίου – 1 Νοεμβρίου 2014, Τύνιδα Τυνησία (200.000 επισκέπτες)

Dairyexpo (<http://www.dairyexpo.gr>) 1- 3 Νοεμβρίου 2014, Αθήνα Ελλάδα (2η έκθεση γαλακτοκομίας και τυροκομίας) .με διάθεση για τη Θεσσαλία 120 τμ

4th Beirut Cooking festival (<http://www.beirutcookingfestival.com>), 6-8 Νοεμβρίου 2014, (10.000 επισκέπτες)

Hace Exhibition (www.hace.com.eg), 11-14 November 2014, (event participation still needs approval by JMA), Cairo, (11.000 επισκέπτες)

Έκθεση τροφίμων στην Γαλλία, αρχές 2015

Στη διαδικασία προετοιμασίας της συμμετοχής στις εκθέσεις θα συμμετέχει η Επιχειρησιακή Ομάδα Στήριξης του LACTIMED Θεσσαλίας (Σύνδεσμος Θεσσαλικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΘΕΒ), Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας (ΙΝΑΝΕΠ), Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας-Εργαστήριο Αγροτικού Χώρου (ΠΘ-ΕΑΧ) και Αναπτυξιακή Θεσσαλίας) ενώ την όλη διαδικασία θα συντονίζει η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ).

Τα βασικά κριτήρια συμμετοχής των επιχειρήσεων είναι α/ χώρος εγκατάστασης της επιχείρησης στη Θεσσαλία, β/ η πλειονότητα του γάλακτος να προέρχεται από μια από τις γαλακτοκομικές περιοχές της Θεσσαλίας (Καλαμπάκα, Μουζάκι, Φάρσαλα, Αλμυρός, Βελεστίνο, Τέμπη, Ελασσόνα, Τύρναβος, Φαρκαδόνα, Σκόπελος, Τρίκαλα, Λάρισα, Βόλος) ενώ γ) προτεραιότητα θα δοθεί στις επιχειρήσεις που συμμετέχουν στις δραστηριότητες του προγράμματος LACTIMED.

Source: <http://www.newsbomb.gr/chrhma/story/483637/symmetohi-tis-thessalias-se-6-diethneis-ektheseis-galaktokomikis-alycidas>

4.5 مليار جنيه حجم الاستثمارات في قطاع الألبان

أكدت وفاء صبحي نائب رئيس الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة أن صناعة الألبان تمثل واحدة من أهم الصناعات الغذائية في دول البحر

الأبيض المتوسط وخاصةً مصر، حيث يتم استثمار ما يزيد على 4.5 مليار جنيه في هذا القطاع، من خلال 373 منشأة تعمل في مختلف محافظات الجمهورية، بينما تستوعب هذه الصناعة الآلاف من العمال والمُصنَّعين، مشيرةً إلى أن صناعة منتجات الألبان تتميز بتشابكاتها وصلتها المباشرة مع القطاع الزراعي، وكذا القطاع الحيواني من خلال تربية الماشية التي تمثل المصدر الأول والأساسي للحليب الخام، كما تتكامل مع المنتجات الورقية والكرتونية والعبوات البلاستيكية والزجاجية، ومع قطاع النقل والتبريد والمواصلات، والمطاعم والفنادق وغيرها من القطاعات المغذية لهذه الصناعة والمستفيدة منها..

جاء ذلك خلال ورشة العمل التي نظمتها الهيئة العامة للاستثمار بمقر كلية النقل الدولي واللوجستيات بالأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا بمحافظة الإسكندرية، بالتعاون مع غرفة التجارة والصناعة والزراعة في زحلة والبقاع بلبنان وشبكة أنيما للاستثمار، والتي تم خلالها الإعلان عن إطلاق مسابقة «لاكتيميد» الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف إلى تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط.

وأوضحت نائب رئيس هيئة الاستثمار أن مثل هذه المبادرة التي تقام في إطار مشروع «لاكتيميد» LACTIMED من شأنها أن تسهم في العمل على تنوع وتطوير منتجات الألبان في مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدى صغار المنتجين والمصنَّعين لمشتقات الألبان، وكذا نشر الخبرات والأفكار الجديدة في عملية الإنتاج والتصنيع والتسويق بين هذه المنشآت الصغيرة والمتوسطة، مع رفع الوعي الثقافي لديهم من حيث المحافظة على المنتج وجذب المستهلك، والاستفادة من تجارب وخبرات مصانع الألبان الأخرى في دول البحر المتوسط المشاركة في هذه المبادرة.

كما لفتت وفاء صبحي إلى أن هذه المبادرة من شأنها أن تلعب دوراً مهماً وحيوياً في توفير فرص عمل للشباب وتعزيز روح المبادرة والإبداع لديهم، مشيرةً إلى أنها تمثل كذلك محفزاً رئيسياً للشباب للاندماج بفاعلية في عالم الأعمال وترجمة طموحاتهم إلى مشروعات ناجحة تشجعهم على الابتكار.

وقالت «صبحي» إن هذه المسابقة تقام في كلٍ من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعبك الهرمل في لبنان، وفي نيساليا باليونان وصقلية في إيطاليا وكذا في مناطق بنزرت وبيجا في تونس، وتهدف إلى تعزيز قطاع الألبان بدول البحر المتوسط، ورفع وعي المشاركين المحتملين حول تنفيذ أساليب إنتاج فعالة ونموذجية ومستدامة، واحتياجات تحسين الجودة وإدارة العلاقة مع المستهلك، والاهتمام بتجار التجزئة مع وضع شروط لعمليات تسويق الألبان ومنتجاتها، وفتح أسواق خارجية لمنتجات الألبان، والاهتمام بإنتاج ألبان حسب المواصفات العالمية ومتطلبات الأسواق الاستيرادية.

[%AA-%D9%81%D9%8A-%D9%82%D8%B7%D8%A7%D8%B9-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86](#)

الاستثمار " تعلن إطلاق مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية للمشروعات المبتكرة

إذا كنت صاحب مشروع يجمع بين الابتكار والمعرفة التقليدية في قطاع الحليب ومشتقاته النموذجية، نريد تنفيذها في محافظتي البقاع وبعلبك- الهرمل. قد تكون للمشاريع المبتكرة، في كل من لبنان ومصر وتونس واليونان وإيطاليا، "بهدف تعزيز Lactimed فرصتك بالمشاركة في المسابقة التي ينظمها "مشروع منتجات مشتقات الحليب في دول البحر المتوسط". فقد تكون واحدا من المشروعات الفائزة اللذين ستختارهما لجنة من الخبراء عن كل بلد من البلدان الخمس المعنية بالمسابقة، ليحصل كل واحد من الفائزين العشرة على جائزة قدرها **10 آلاف يورو** الى جانب ربطهم بالمنظمات والهيئات الداعمة المحلية والإقليمية بهدف تعزيز مشاريعهم ماليا، تقنيا وتجاريا.

تستهدف المسابقة العاملين في سلسلة انتاج الحليب ومشتقاته من الشركات الصغيرة جدا والصغيرة والمتوسطة، تجتمع مؤسسات، جمعية او اتحاد مهني (منتجى الاعلاف، المربين، جامعي الحليب، المصنعين الذين يستخدمون الحليب الطازج، الموزعين) الى جانب طلاب الجامعات، المختبرات ومراكز الابحاث. وتتضمن شروط التأهل ان يكون المشترك يوظف اقل من 50 عاملا، ان يملك اقل من 75 رأس مائية، واقل من 100 دونم، وان يكون الممثل الرسمي للشركة او المؤسسة المشاركة الممنحة بوضع قانوني. وان يكون مشروعه ذات طابع ابتكاري ابداعى سواء في المجال التكنولوجي او التنظيمي او الاجتماعي مقارنة بالممارسات الحالية، وان يعزز منتجات مشتقات الحليب النموذجية في دول البحر المتوسط ولديه وقع على سلسلة انتاج الحليب، ذات طريقة انتاج غير متطورة مع الحفاظ على الطابع التقليدي، وان يكون المشروع قابلا للتحقيق قبل ايار 2015 في المنطقة المستهدفة بالمشروع اي في محافظتي البقاع وبعلبك - الهرمل مستوردو الماتية، تجار الادوية البيطرية والاعلاف المركزة والمصنعون الذين يستخدمون Lactimed ويستثنى من المشاركة الشركاء الداعمون لمشروع مسحوق الحليب.

او عن طريق الاتصال بغرفة تجارة www.lactimed.eu ويتعين على الراغبين بالاشتراك في المسابقة تعبئة الاستمارة المتوفرة على الموقع الالكتروني وصناعة زراعة زحلة والبقاع، وتسليمها في غضون شهر اي قبل الاول من آب المقبل مباشرة في غرفة زحلة والبقاع او عن طريق البريد: ص.ب: 100 ليتم بعدها اختيار 8 مشاريع تستوفي شروط الاهلية . said@cciaz.org.lb fady@cciaz.org.lb :زحلة، او عبر البريد الالكتروني على العنوان الاتي من كل بلد، يخضع اصحابها خاتل شهر ايلول المقبل لثلاث دورات تدريبية، بمعدل دورة كل اسبوع، حول الابتكار التقني، التسويق، الشؤون المالية، ويحظون بمساعدة لتطوير مسودة العمل المبدئية من قبل مجموعة عمل، مؤلفة من مدير المشروع، مدرب من قبل الجهات الداعمة وممول. ويصار الى تقديم خطط الاعمال عند نهاية الدورات التدريبية، ليتم على ضوئها اختيار المشروعات الفائزة عن كل بلد، عن المشروعات الفائزة عن كل بلد وتعلن النتائج من قبل لجنة دولية في 15 تشرين الاول المقبل.

الى تعزيز انتاج وتوزيع منتجات الحليب النموذجية المبتكرة ومشتقاتها في حوض البحر المتوسط من خلال تنظيم سائسل الانتاج Lactimed يهدف مشروع المحلية، مواكبة المنتجين في تطوير مشاريعهم وابداع قنوات جديدة لتصريف منتجاتهم. وينفذ هذا المشروع في اطار "برنامج التعاون المشترك عبر الحدود لحوض البحر الابيض المتوسط"، بموازنة تفوق 4 ملايين يورو، مموله من "الاتحاد الاوروبي" من خلال "الاتفاقية الأوروبية للجوار والشراكة". ويستهدف مناطق نموذجية في محافظتي الاسكندرية والبحيرة في مصر، محافظتي بيزريت وجة في تونس، منطقة صقلية في ايطاليا ومنطقة تسالونيك في اليونان ومحافظتي البقاع وبعلبك- الهرمل في لبنان عبر غرفة تجارة وصناعة وزراعة زحلة والبقاع. وتتولى "الشبكة الأوروبية - المتوسطية" التنسيق مع الشركاء ال 11 المحليين.

وفي اطار انشطة المشروع الترويجية لتعزيز قطاع الحليب ومشتقاته في البقاع وبعلبك - الهرمل، اطلقت غرفة زحلة والبقاع اسبوع منتجات الالبان والاجبان التقليدية، حيث شارك عدد من منتجي الالبان والاجبان الى جانب منتج بقاعي تقليدي آخر هو النبيذ في "معرض الكرمة 2014"، الذي اقيم في حديقة "الممتية بزحلة، برعاية بلدية زحلة - معلقة تعاوننا مع وزارة الزراعة وغرفة زحلة والبقاع

اخر ميعاد لتقديم المشاريع 11 سبتمبر

ويمكنك الاطلاع على المزيد من المعلومات حول المسابقة من خلال الرابط

<http://www.lactimed.eu/en/innovation-contests>

Source :

<http://darnadan.com/%D8%B1%D8%A7%D8%A6%D8%AF-%D8%A3%D8%B9%D9%85%D8%A7%D9%84-%D9%85%D8%B4%D8%A7%D8%B1%D9%8A%D8%B9-%D8%B5%D8%BA%D9%8A%D8%B1%D8%A9-%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-%D8%B1%D8%AC%D9%84-%D8%A3%D8%B9%D9%85%D8%A7%D9%84-%D8%A8%D8%B7%D8%A7%D9%84%D8%A9-%D8%B4%D8%BA%D9%84/%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%AB%D9%85%D8%A7%D8%B1-%D8%AA%D8%B9%D9%84%D9%86-%D8%A5%D8%B7%D9%84%D8%A7%D9%82-%D9%85%D8%B3%D8%A7%D8%A8%D9%82%D8%A9->

[%D9%84%D8%A7%D9%83%D8%AA%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%AF-%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%82%D9%84%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%A9-%D9%84%D9%84%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A8%D8%AA%D9%83%D8%B1%D8%A9.html#.VBGzj_l_u1c](#)