



Revue de presse Press review

Août – August 2014



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



**IEVP
CTMED**
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE



Διαγωνισμός Logo Lactimed

Στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος LACTIMED, η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας προκηρύσσουν διαγωνισμό για τη δημιουργία λογότυπου-εικόνας. Το λογότυπο αυτό θα χρησιμοποιηθεί από την ομάδα επιχειρηματιών και φορέων του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας που προέκυψε από τις δράσεις του παραπάνω προγράμματος με το ενδεικτικό όνομα : «Terra Thessalia Lactis» και υπότιτλο: Cooperation of Small Dairy Territories of Thessaly

Λίγα λόγια για το Πρόγραμμα

Το Πρόγραμμα LACTIMED προβλέπει την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των τυπικών μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Στόχος είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων με στόχο να στηριχθούν τα θεσσαλικά τυπικά ποιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα.

A. Σκοπός του διαγωνισμού

Σκοπός του λογότυπου είναι:

- να δημιουργήσει ενιαία ταυτότητα για τα Θεσσαλικά γαλακτοκομικά προϊόντα των συνεργαζόμενων επιχειρήσεων και φορέων,
- να προσδώσει ευρεία αναγνωρισιμότητα, έτσι ώστε να συνδράμει την επικοινωνιακή προσπάθεια για τη γνωστοποίηση των προϊόντων τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

B. Δικαίωμα Συμμετοχής

Ο διαγωνισμός είναι ανοικτός για όλους (φυσικά ή νομικά πρόσωπα), στην καλύτερη πρόταση θα απονεμηθεί χρηματικό βραβείο ύψους 1.000,00 ευρώ και τιμητικές διακρίσεις στις επόμενες 3 καλύτερες προτάσεις.

Γ. Μήνυμα Λογότυπου-εικόνας

Η στόχευση της πιλοτικής δράσης του Lactimed

Η ανάδειξη γαλακτοκομικών προϊόντων των οποίων α) η πρώτη ύλη προέρχεται από κοπάδια που εντάσσονται σε ημι-εκτατικά συστήματα παραγωγής (φυσική βόσκηση των ζώων, μετακίνηση στα βουνά), β) η παραγωγική δραστηριότητα εξασφαλίζει ασθενές περιβαλλοντικό αποτύπωμα (εγγύτητα συλλογής των ζωοτροφών και του γάλακτος), και γ) οι παραγωγοί και επιχειρηματίες διατηρούν στενή σχέση με τη περιοχή τους. Το Premium προϊόν θα παρασκευάζεται με ανοιξιάτικο γάλα η τιμή του οποίου θα αυξάνεται όσο η παραγωγή του θα πλησιάζει προς τον Ιούνιο όταν η χλωρίδα αποκτά τα βέλτιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Ένα καινοτομικό σύστημα πιστοποίησης θα επιβεβαιώνει αυτά τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Παρακάτω αποτυπώνονται τα χαρακτηριστικά, καθώς και η ανάλυσή τους, που θα πρέπει να εμπεριέχει και να εμπνέει η νέα εικόνα για τα Θεσσαλικά γαλακτοκομικά προϊόντα:

√ Ανάγλυφο: Η Θεσσαλία είναι μια περιοχή με ποικιλόμορφο ανάγλυφο γεγονός που επιτρέπει την διατήρηση των δασο-ποιμενικο-γεωργικών χρήσεων γης και την ανάπτυξη ποικίλων παραγωγικών δραστηριοτήτων. Έχουν προκύψει ιστορικά αξιόλογης ομορφιάς και ποικιλόμορφα τοπία για τη διαχείριση των οποίων η κτηνοτροφική δραστηριότητα συμβάλλει σημαντικά.

√ Παράδοση: Η Θεσσαλία έχει παράδοση στην ημι-εκτατική αλλά και μετακινούμενη-ημινομαδική (πεδινά, ορεινά) αιγοπροβατοτροφία και στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι από αιώνες εξειδικευμένοι κτηνοτροφικοί πληθυσμοί (Βλάχοι, Σαρακατσάνοι, Χασιώτες κτλ), οι αυτόχθονες φυλές (καραγκούνικο, σαρακατσάνικο, καλαρρύτεκο, αίγα σκοπέλου) και οι τυροκόμοι αποτελούν σημαντικό κεφάλαιο για τη θεσσαλική γαλακτοκομία. Συνδυάζουν με αξιοθαύμαστο τρόπο την παράδοση (σχέση με το χώρο και τους τρόπους τυροκόμησης) με τον εκσυγχρονισμό (εγκαταστάσεις, τεχνικές υγεία, ποιότητα, ISO κτλ).

√ Τα κύρια προϊόντα των Θεσσαλών: γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, και πληθώρα τυριών (φέτα, μανούρι, κασέρι, γαλοτύρι, μυζήθρα, ξινοτύρι, τσαλαφούτι, νιβατό, κ.ά.).

√ Υγιεινό προϊόν: Τα γαλακτοκομικά προϊόντα και ειδικότερα το τυρί αποτελεί πλούσια πηγή πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας και παρέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα. Περιέχει σημαντικές ποσότητες βιταμινών του συμπλέγματος Β που είναι απαραίτητες για την ομαλή λειτουργία του νευρικού συστήματος και αποτελεί εξαιρετική πηγή ασβεστίου αλλά και μικρά ποσά λακτόζης γι' αυτό και μπορεί να καταναλωθεί από άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη.

√ Θεσσαλική ιδιαιτερότητα: Η γαλακτοκομική δραστηριότητα οργανώνεται στο εσωτερικό της Θεσσαλικής γαλακτοκομικής λεκάνης και πιο συγκεκριμένα στο εσωτερικό μικρο-περιοχών όπου τα κτηνοτροφικά συστήματα παραμένοντας σε μεγάλο βαθμό εκτατικά διατηρούν στενές σχέσεις με αυτές τις περιοχές όπως και οι ντόπιοι τυροκόμοι με τους τοπικούς κτηνοτρόφους. Όλα αυτά συμβάλλουν ώστε η Θεσσαλία ταυτόχρονα με τη φήμη της ως μια γαλακτοκομική λεκάνη να διατηρεί ακόμη στο εσωτερικό της αυτές τις κτηνοτροφικές γαλακτοκομικές εδαφικές οάσεις οι οποίες της προσδίδουν μια μεγάλη γκάμα τυριών, γεύσεων κτλ.. Οι μικρές αυτές οάσεις εξασφαλίζουν ποικιλία και διακρίσιμότητα στο εσωτερικό της Θεσσαλίας και γι' αυτό δεν θα πρέπει τα προϊόντα τους να ομογενοποιηθούν.

√ Η μικρή ακτίνα συλλογής ζωοτροφών και γάλακτος η οποία κυμαίνεται από μερικά έως 20 χιλιόμετρα θα πρέπει να αποτυπώνεται στην νέα ταυτότητα του προϊόντος και να πιστοποιείται ανάλογα.

√ Χλωρίδα: Η χλωρίδα της Περιφέρειας Θεσσαλίας παρουσιάζει σημαντική ποικιλία. Μόνο στην ευρύτερη περιοχή του Κάτω Ολύμπου, έχουν καταγραφεί περίπου 1.000 είδη εκ των οποίων τα 45 προστατεύονται από διεθνείς συμβάσεις. Η πλούσια βιοποικιλότητα με πολλά θρεπτικά στοιχεία για τη διατροφή, αρώματα κλπ είναι από τα βασικά χαρακτηριστικά της νέας εικόνας και συμβάλλει καθοριστικά στη ανάδειξη υγιεινών προϊόντων (με ωμέγα3, κ.ά.).

√ Μικρές επιχειρήσεις: Κύριο χαρακτηριστικό της νέας ταυτότητας που θα δημιουργηθεί για τα Θεσσαλικά γαλακτοκομικά προϊόντα είναι η παραγωγή τους από μικρές σε μέγεθος τοπικές επιχειρήσεις, οι περισσότερες εκ των οποίων έχουν διατηρήσει τον οικογενειακό τους χαρακτήρα και την παραδοσιακή τους ταυτότητα. Άλλο χαρακτηριστικό είναι ότι συνδέονται με στενές και παραδοσιακές σχέσεις με τους κτηνοτρόφους στο εσωτερικό των μικρών περιοχών όπου ανήκουν (Μουζάκι, Καλαμπάκα, Ελασσόνα, Βελεστίνο, Φάρσαλα κτλ)

√ Γαστρονομία: Από την πλευρά της γευστικής απόδοσης, το τυρί μπορεί να ικανοποιήσει ακόμη και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους και να καλύψει εξεζητημένες γαστρονομικές απαιτήσεις, εφόσον διαθέτει το «χάρισμα» του συνδυασμού με τις περισσότερες διατροφικές ομάδες, δημιουργώντας ένα πλήθος συνταγών και μια παλέτα μαγειρικών επιλογών. Σημειώνονται οι πίτες, ο τραχανάς κτλ.

Δ. Μορφή και χρήση λογότυπου

Το λογότυπο θα πρέπει να έχει τη μορφή εικόνας/συμβόλου που θα χρησιμοποιηθεί σε δράσεις προώθησης των γαλακτοκομικών προϊόντων, σε ενημερωτικά έντυπα/προωθητικά αντικείμενα και εκδηλώσεις, σε ηλεκτρονικές εφαρμογές και ιστοσελίδες. Είναι επιθυμητό να ενταχθεί στο λογότυπο το γράμμα Θ. Ως ελάχιστη απαίτηση, το υποψήφιο σχέδιο λογότυπου θα πρέπει να είναι πρωτότυπο, κατάλληλο για την σκοπούμενη χρήση, να μην καταπατά πνευματικά δικαιώματα τρίτων, ούτε να έχει προσβλητικό ύφος. Θα αναζητηθεί η καλύτερη πρόταση ως προς την επικοινωνιακή αποτελεσματικότητα, την περιεκτικότητα του μηνύματος και τα στοιχεία καινοτομίας. Τα πνευματικά δικαιώματα (copyright) των προτάσεων λογότυπου που θα υποβληθούν στον διαγωνισμό, ανήκουν στους δημιουργούς τους. Τα πνευματικά δικαιώματα (copyright) του νικητήριου λογότυπου που θα επιλεγεί, μεταφέρονται αυτόματα, ως πνευματική ιδιοκτησία του Προγράμματος LACTIMED. Το ηθικό δικαίωμα όλων των υποβληθέντων και του νικητήριου λογότυπου, ανήκει στο Δημιουργό.

Ε. Διαδικασία Υποβολής και Αξιολόγησης

Η διαδικασία υποβολής και αξιολόγησης των λογότυπων θα είναι πλήρως ηλεκτρονική. Ο ενδιαφερόμενος μπορεί να αποστείλει με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο στην ηλεκτρονική διεύθυνση info@entre.gr το προτεινόμενο λογότυπο μαζί με τα στοιχεία επικοινωνίας του (ονοματεπώνυμο, διεύθυνση, τηλέφωνο επικοινωνίας). Ο τίτλος του ηλεκτρονικού μηνύματος θα πρέπει να αναφέρει τα εξής: ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΛΟΓΟΤΥΠΟΥ LACTIMED – Ονοματεπώνυμο για φυσικά πρόσωπα και Όνομα εταιρείας για νομικά πρόσωπα)

Το ηλεκτρονικό αρχείο για κάθε προτεινόμενο σχέδιο θα πρέπει να επισυνάπτεται στο ηλεκτρονικό μήνυμα και να είναι της μορφής αρχείου εικόνας jpeg σε έγχρωμη και ασπρόμαυρη έκδοση, με ανάλυση τουλάχιστον 300 pixels/ίντσα, και συνολικού μεγέθους έως 9 MB. Στο κυρίως κείμενο του μηνύματος θα πρέπει να περιλαμβάνονται κατ' ελάχιστον τα εξής:

Τα στοιχεία του δημιουργού και κατόχου των πνευματικών δικαιωμάτων επί του σχεδίου, Η ανάλυση του τρόπου της γραφιστικής ενσωμάτωσης του κυρίως και ενδεχόμενων δευτερογενών μηνυμάτων του λογότυπου -στοιχεία του σήματος (λογότυπου) με επεξήγηση ανά στοιχείο-χρωμότυπος,

Οι τεχνικές προδιαγραφές και περιορισμοί (αν υπάρχουν) στη χρήση του σχεδίου, Η πλήρης αποδοχή των όρων του παρόντος Διαγωνισμού από τον συμμετέχοντα και δήλωση ότι το αποσταλμένο σχέδιο είναι πρωτότυπο και δεν καταπατούνται πνευματικά δικαιώματα (copyright) τρίτων. Σημείωση: το τελικό παραδοτέο λογότυπο (νικητήριο) θα πρέπει να παραδοθεί σε διανυσματική (vector) μορφή και τα τελικά αρχεία, σε μορφή .eps ή .ai

Η διαδικασία επιλογής θα πραγματοποιηθεί από επιτροπή αξιολόγησης που θα συσταθεί για το σκοπό αυτό από τους έλληνες εταίρους του Προγράμματος LACTIMED και θα εξετάσει, σε πρώτη φάση τις

υποβληθείσες προτάσεις ως προς την ικανοποίηση των ελάχιστων απαιτήσεων (κριτήρια Ομάδας Α) και σε δεύτερη φάση, θα βαθμολογήσει τις προτάσεις ως προς τα κριτήρια επιλογής (Ομάδα Β). Τα κριτήρια με βάση τα οποία θα αξιολογηθούν οι προτάσεις είναι τα κάτωθι:

Ομάδα Α. Κριτήρια πληρότητας ως προς τις ελάχιστες απαιτήσεις του διαγωνισμού, σύμφωνα με τα σημεία Γ και Ε της παρούσης.

Ομάδα Β. Κριτήρια επιλογής: Η συνάφεια του μηνύματος του δημιουργικού με το κεντρικό μήνυμα (50%), η απλότητα και αναγνωρισιμότητα του μηνύματος (25%), η πρωτοτυπία (25%), Καταληκτική ημερομηνία για την υποβολή των προτάσεων ορίζεται η 14η Αυγούστου 2014. Το βραβείο για το νικητήριο λογότυπο που θα επιλεγεί, ορίζεται στο χρηματικό ποσό των 1.000,00 ευρώ και θα δοθεί στο νικητή/τρια σε ειδική εκδήλωση που θα πραγματοποιηθεί στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης DIARY Expo.

Το αποτέλεσμα του Διαγωνισμού θα ανακοινωθεί στην ιστοσελίδα του Ινστιτούτου Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας www.entre.gr. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνείτε με: Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας Υπεύθυνος επικοινωνίας: Αλεξάνδρου Θεόδωρος Mail: tal Alexandrou@entre.gr

Source: <http://www.larissanet.gr/2014/07/21/diagonismos-logo-lactimed/>

مشروع LactiMED لتعزيز انتاج وتوزيع منتجات الحليب النموذجية المبتكرة

إذا كنت صاحب مشروع يجمع بين الابتكار والمعرفة التقليدية في قطاع الحليب ومشتقاته النموذجية، تريد تنفيذه في محافظتي البقاع وبعلبك- الهرمل. قد تكون فرصتك بالمشاركة في المسابقة التي ينظمها "مشروع LactiMED للمشاريع المبتكرة"، في كل من لبنان ومصر وتونس واليونان وإيطاليا، "بهدف تعزيز منتجات مشتقات الحليب في دول البحر المتوسط". فقد تكون واحدا من المشروعين الفائزين 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 والاقليمية بهدف تعزيز مشاريعهم ماليا، تقنيا وتجاريا.

تستهدف المسابقة العاملين في سلسلة انتاج الحليب ومشتقاته من الشركات الصغيرة جدا والصغيرة والمتوسطة، تجمع مؤسسات، جمعية او اتحاد مهني (منتجي الاعلاف، المربين، جامعي الحليب، المصنعين الذين يستخدمون الحليب الطازج، الموزعين) الى جانب طلاب الجامعات، المختبرات ومراكز الابحاث. وتنص شروط التأهل ان يكون المشترك يوظف اقل من 50 عاملا، ان يملك اقل من 75 رأس ماشية، و اقل من 100 دونم، وان يكون الممثل الرسمي للشركة او المؤسسة المشاركة المتمتعة 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.

ويستثنى من المشاركة الشركاء الداعمون لمشروع LactiMED، مستوردو الماشية، تجار الادوية البيطرية والاعلاف المركزة والمصنعون الذين يستخدمون مسحوق الحليب.

يتعين على الراغبين بالاشترك في المسابقة تعبئة الاستمارة المتوفرة على الموقع الالكتروني www.lactimed.eu او عن طريق الاتصال بغرفة تجارة وصناعة وزراعة زحلة و البقاع، وتسليمها في غضون شهر اي قبل الاول من آب المقبل مباشرة في غرفة زحلة و البقاع او عن طريق البريد: ص.ب: 100 زحلة، او عبر البريد الالكتروني على العنوان الآتي: said@cciaz.org.lb fady@cciaz.org.lb. ليتم بعدها اختيار 8 مشاريع تستوفي شروط الاهلية من كل بلد، يخضع اصحابها خلال شهر ايلول المقبل لثلاث دورات تدريبية، بمعدل دورة كل اسبوع، حول الابتكار التقني، التسويق، الشؤون المالية، ويحظون بمساعدة لتطوير مسودة خطط 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 ضوءها اختيار المشروعين الفائزين عن كل بلد، عن المشروعين الفائزين عن كل بلد وتعلن النتائج من قبل لجنة دولية في 15 تشرين الاول المقبل.

يهدف مشروع LactiMED الى تعزيز انتاج وتوزيع منتجات الحليب النموذجية المبتكرة ومشتقاتها في حوض البحر المتوسط من خلال تنظيم سلاسل الانتاج المحلية، مواكبة المنتجين في تطوير مشاريعهم وايجاد قنوات جديدة لتصريف منتجاتهم. وينفذ هذا المشروع في اطار "برنامج التعاون المشترك عبر الحدود لحوض البحر الابيض المتوسط"، بموازنة تفوق 4 ملايين يورو، ممولة من "الاتحاد الاوروبي" من خلال "الائتفاقية الاوروبية للجوار والشراكة". ويستهدف مناطق نموذجية في محافظتي الاسكندرية والبحيرة في مصر، محافظتي بيرزيت وبجة 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 الاوروبية – المتوسطة" التنسيق مع الشركاء الـ 11 المحليين.

وفي اطار أنشطة 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 "الممشية بزحلة"، برعاية بلدية زحلة – معلقة تعاوننا مع وزارة الزراعة وغرفة زحلة والبقاع.

Source: <http://www.annahar.com/article/148559-%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-lactimed-%D9%84%D8%AA%D8%B9%D8%B2%D9%8A%D8%B2-%D8%A7%D9%86%D8%AA%D8%A7%D8%AC-%D9%88%D8%AA%D9%88%D8%B2%D9%8A%D8%B9-%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D9%8A%D8%A8-%D8%A7%D9%84%D9%86%D9%85%D9%88%D8%B0%D8%AC%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A8%D8%AA%D9%83%D8%B1%D8%A9>



larissa.gr

Web

July 29, 2014

Σε διεθνείς εκθέσεις μέσα από το Lactimed συμμετέχει η Θεσσαλία

Δύο μήνες συνεχούς προβολής ο Οκτώβριος και ο Νοέμβριος του 2014

Ο Οκτώβριος και Νοέμβριος του 2014 θα αποτελέσουν δύο μήνες συνεχούς προβολής και συμμετοχής του θεσσαλικού γαλακτοκομικού τομέα στο διεθνή χώρο, εφόσον 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 (B2B) καθώς και σε συναντήσεις γευσιγνωσίας.

Ειδικότερα εκθέσεις στις οποίες μπορούν να συμμετέχουν είναι οι εξής:

Salon del Gusto (<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 (2^η 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.

Όλα τα έξοδα συμμετοχής για την διάρκεια των εκθέσεων (μετακίνησης, διαμονής του συμμετέχοντα και μεταφοράς των προϊόντων) αναλαμβάνονται από το πρόγραμμα LACTIMED.

Η Επιχειρησιακή Ομάδα Στήριξης του LACTIMED Θεσσαλίας θα προσπαθήσει σε συνεργασία με την Περιφέρεια Θεσσαλίας και τους συμμετέχοντες επιχειρηματίες να συντονίσει την όλη συμμετοχή και παρουσίαση της θεσσαλικής αντιπροσωπείας του γαλακτοκομικού τομέα Θεσσαλίας με στόχο την προώθηση και των επιχειρηματικών συμφερόντων αλλά και της κοινής εικόνας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των προϊόντων τους.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν για πληροφορίες με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας κα Δήμητρα Γάκη , τηλ. 6948180357.

Source: <http://www.onlarissa.gr/2014/07/29/se-diethnis-ekthesis-mesa-apo-to-lactimed-simmetechi-i-thessalia/>

	Web
	July 23, 2014

Παράταση Διαγωνισμού Καινοτομία Σχέδια LACTIMED

Παρατείνεται μέχρι τις 18 Αυγούστου 2014 ο Διαγωνισμός για την εκπόνηση καινοτόμων σχεδίων στον τομέα του γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων του προγράμματος **LACTIMED**. Ο Διαγωνισμός αφορά την υποβολή καινοτόμων και πρωτότυπων ιδεών στον γαλακτοκομικό τομέα.

Στόχος είναι η ανάπτυξη γαλακτοκομικών προϊόντων τα οποία θα εμπεριέχουν οποιαδήποτε είδους καινοτομία (τεχνολογική, επιχειρηματική, κοινωνική) ή θα καλύπτουν καινούριες ανάγκες με βάση πάντα τοπικούς πόρους και την παραδοσιακή τεχνογνωσία.

Προϋποθέσεις συμμετοχής

Στο διαγωνισμό μπορούν να συμμετάσχουν ελληνικές επιχειρήσεις υπό την προϋπόθεση ότι το προτεινόμενο σχέδιο θα υλοποιηθεί στη Θεσσαλία. Σε αυτές συμπεριλαμβάνονται αγροτικές, κτηνοτροφικές, τυροκομικές επιχειρήσεις όπως και επιχειρήσεις που στηρίζουν τον αγροδιατροφικό τομέα (εταιρίες κατασκευής μηχανημάτων, παροχής υπηρεσιών κ.α.).

Διαδικασία Υποβολής & Αξιολόγησης

Οι συμμετέχοντες μπορούν να δουν αναλυτικά τους όρους συμμετοχής και επιλεξιμότητας και να συμπληρώνουν την αίτησή τους στη διεύθυνση www.entre.gr/lactimed μέχρι τις **18/08/2014**. Θα ακολουθήσει ειδική αξιολόγηση από επιτροπή η οποία και θα κατατάξει τις προτάσεις. Οι 8 καλύτερες προτάσεις θα προκριθούν στην επόμενη φάση όπου θα υπάρξει η δυνατότητα εκπαίδευσης των συμμετεχόντων και υποστήριξής τους από ειδικούς συμβούλους προκειμένου να υλοποιήσουν την ιδέα τους. Τα δύο καλύτερα σχέδια θα λάβουν χρηματικό έπαθλο **10.000€ το καθένα**.

Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση σχετικά με τους όρους του διαγωνισμού μπορείτε να απευθύνεστε:

1. Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος: Γιώργος Ασωνίτης, Ράνια Θεοδοσοπούλου, Ακαδημίας 6, 10671 Αθήνα, τηλ 210 3387104
2. Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας: Θεόδωρος Αλεξάνδρου, Ηρώων Πολυτεχνείου 60, 41335 Λάρισα, τηλ/φαξ: 2410-626943, mail: info@entre.gr

Source: http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=28&aid=76103#.VBKs7_I_u1c

الألبان أهم الصناعات الغذائية في دول البحر المتوسط و4.5 مليار جنيه حجم استثماراتها في مصر

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 الألاف من العمال والمُستثمرين، وأشارت 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.

جاء ذلك خلال ورشة العمل التي نظمتها الهيئة العامة للاستثمار بمقر كلية النقل الدولي واللوجستيات بالأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا بالإسكندرية، بالتعاون مع غرفة التجارة والصناعة والزراعة في زحلة والبقاع بليبنان وشبكة أنيما للاستثمار .

وتم خلال ورشة العمل، الإعلان عن إطلاق مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف إلى تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط.

شددت وفاء صبحي خلال كلمتها في افتتاح ورشة العمل على وجود أهمية إستراتيجية لقطاع منتجات الألبان، نظراً لما يمثله من مكون رئيسي ومهم في الغذاء، بما يدخل ضمن الأمن القومي لمصر.

وقالت إن صناعه الألبان تتكامل مع المنتجات الورقية والكرتونية والعبوات البلاستيكية والزجاجية، ومع قطاع النقل والتبريد والمواصلات، والمطاعم والفنادق وغيرها من القطاعات المغذية لهذه الصناعة والمستفيدة منها.


وأوضحت أن المبادرة التي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED من شأنها أن تسهم في العمل على تنويع وتطوير منتجات الألبان في مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدى صغار المنتجين والمصنّعين 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 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.

وأوضحت أن هذه المسابقة تقام في كلٍ من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعلبك الهرمل في لبنان، وفي نيساليا باليونان وصقلية في إيطاليا وكذا في مناطق بنزرت وبيجا في تونس.

وتهدف المسابقة 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.

- تابعنا على  لمعرفة أحدث أخبار القاهرة .

Source:

<http://gate.ahram.org.eg/NewsContent/14/57/517687/%D8%A7%D9%82%D8%AA%D8%B5%D8%A7%D8%AF-%D9%88%D8%A8%D9%88%D8%B1%D8%B5%D8%A9/%D8%A3%D8%AE%D8%A8%D8%A7%D8%B1-%D9%88%D8%AA%D9%82%D8%A7%D8%B1%D9%8A%D8%B1/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86-%D8%A3%D9%87%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D9%89-%D8%AF%D9%88%D9%84-%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%AD%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D9%88%D8%B3%D8%B7.aspx>

4.5 مليار جنيه حجم الاستثمارات بقطاع الألبان فى مصر

أكدت وفاء صبحى نائب رئيس الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة أن صناعة الألبان تمثل واحدة من أهم الصناعات الغذائية فى دول البحر الأبيض المتوسط وخاصةً مصر، حيث يتم استثمار ما يزيد على 4.5 مليار جنيه فى هذا القطاع، من خلال 373 منشأة تعمل فى مختلف محافظات الجمهورية، بينما تستوعب هذه الصناعة الآلاف من العمال والمُصنَّعين، مشيرةً إلى أن صناعة منتجات الألبان تتميز بتشابكاتها وصلتها المباشرة مع القطاع الزراعى، وكذا القطاع الحيوانى من خلال تربية الماشية التى تمثل المصدر الأول والأساسى 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 التى نظمتها الهيئة العامة للاستثمار بمقر كلية النقل الدولى واللوجستيات بالأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا بمحافظة الإسكندرية، بالتعاون مع غرفة التجارة والصناعة والزراعة فى زحلة والبقاع ببلنات وشبكة أنيما للاستثمار، والتى تم خلالها الإعلان عن إطلاق مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتى تهدف إلى تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط.

حيث شددت وفاء صبحى خلال كلمتها فى افتتاح ورشة العمل على وجود أهمية إستراتيجية لقطاع منتجات الألبان نظراً لما يمثله من مكون رئيسى ومهم فى الغذاء، بما يدخل ضمن الأمن القومى لمصر.. وأوضحت نائب رئيس هيئة الاستثمار أن مثل هذه المبادرة التى تقام فى إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED من شأنها أن تسهم فى العمل على تنوع وتطوير منتجات الألبان فى مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدى صغار المنتجين والمصنَّعين لمشتقات الألبان، وكذا نشر الخبرات والأفكار الجديدة فى عملية الإنتاج والتصنيع والتسويق بين هذه المنشآت الصغيرة والمتوسطة، مع رفع الوعى الثقافى لديهم من حيث المحافظة على المنتج وجذب المستهلك، والاستفادة من تجارب وخبرات مصانع الألبان الأخرى فى دول البحر المتوسط المشاركة فى هذه المبادرة.

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

هذا، وعلى الصعيد ذاته، أوضحت وفاء صبحى أن هذه المسابقة تقام فى كلٍ من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعبك الهرمل فى لبنان، وفى نيساليا باليونان وصقلية فى إيطاليا وكذا فى مناطق بنزرت وبيجا فى تونس، وتهدف إلى تعزيز قطاع الألبان بدول البحر المتوسط، ورفع وعى 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.


4.5 مليار جنيه حجم قطاع منتجات الألبان في مصر

أكدت نائبة رئيس الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة، وفاء صبحي، 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 القطاع، من خلال 373 منشأة تعمل في مختلف محافظات الجمهورية، بينما تستوعب الآلاف من العمال والمصنعين.

وأشارت 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 بלבنا 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 نائبة رئيس هيئة الاستثمار أن مثل هذه المبادرة التي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED من شأنها أن تسهم في العمل على تنويع وتطوير منتجات الألبان في مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدى صغار المنتجين والمصنعين 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.

	Web
	July 22, 2014

GAFI Says EGP4.5 bln Investments in Egypt's Dairy Sector

General Authority for Free Zones and Investment (GAFI) Vice President Wafaa Sobhy asserted that dairy industry represents one of the most important food industries in Egypt as more than EGP4.5 billion has been pumped in the sector throughout 373 facilities working in various governorates.

Dairy industry is related directly to the agricultural sector and livestock sector through breeding animals which represents the first and fundamental source for raw milk, and it will be integrated with the paper products , cardboard , plastic bottles and glass, and with transport sector, refrigeration , transportation, restaurants, hotels and other nutrients sectors for the industry and the beneficiary.

This comes during the workshop which organized by GAFI in Arab Academy for Science, Technology and Maritime Transport in Alexandria governorate in cooperation with Chamber of Commerce, Industry & Agriculture of Zahle & Bekaa Lebanon in addition Anima Investment Network.

Sobhy stressed that there is an important strategy for dairy sector as it is the most important component of food.

This initiative will hold in the frame of LACTIMED project that contribute to verify dairy products in Egypt development of packaging materials with small-scale producers and manufacturers along with it is playing a vital role in providing job opportunities and enhancing the innovative spirit.

Source : <http://www.amwalalghad.com/en/investment-news/industry-trade/28614-gafi-says-egp45-bln-investments-in-egypts-dairy-sector>



وفاء صبحي: استثمارات الألبان تزيد عن 4.5 مليار جنيه

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

وأشارت صبحي إلى أن صناعة منتجات الألبان تتميز بتشابكها وصلتها المباشرة مع القطاع الزراعي، وكذلك 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 بלבnan وشبكة أنيما للاستثمار، والتي تم خلالها الإعلان عن إطلاق مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية للمشروعات المبتكرة، والتي تهدف إلى تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر المتوسط.

وشددت وفاء صبحي خلال كلمتها في افتتاح ورشة العمل على وجود أهمية إستراتيجية لقطاع منتجات الألبان، نظرا لما يمثله من مكون رئيسي ومهم في الغذاء، بما يدخل ضمن الأمن القومي لمصر، موضحة أن مثل هذه المبادرة التي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد" LACTIMED من شأنها أن تسهم في العمل على تنويع وتطوير منتجات الألبان في مصر لتواكب متطلبات المستهلكين، وتطوير مواد التعبئة والتغليف لدى صغار المنتجين والمصنَّعين لمشتقات الألبان.

وأوضحت أن 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.

غدا.. انطلاق مسابقة "لاكتيميد" الإقليمية للمشروعات المبتكرة بالإسكندرية

تنظم الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة، وغرفة التجارة والصناعة والزراعة، في زحلة والبقاع بلبنان، غداً، ورشة عمل بالأكاديمية البحرية بمدينة الإسكندرية، بالتعاون مع شبكة "أنيماء" للاستثمار، وذلك للإعلان عن إطلاق المسابقة الإقليمية للمشروعات المبتكرة، التي تهدف تعزيز منتجات الألبان التقليدية بدول البحر الأبيض المتوسط، وذلك بالتعاون مع شبكة أنيماء للاستثمار.

وتقام هذه المسابقة في كلا من الإسكندرية والبحيرة بمصر، ومنطقة البقاع وبعلبك الهرمل في لبنان، وفي نيساليا باليونان وصقلية في إيطاليا، وكذا في مناطق بنزرت وبيجا في تونس.

وتهدف المبادرة، والتي تقام في إطار مشروع "لاكتيميد"، 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.

وتتضمن 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.