



AGROCLUSTER
RIBATEJO PORTUGAL

Revista de Imprensa



N.º 02/2018





O Almeirinese

Órgão de Comunicação:

Assunto: I Concurso AgriEmpreende

DATA: 01 julho 2018

Página: 8

AgriEmpreende recebe 25 candidaturas

Projeto AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster e pelo InovCluster. O primeiro Concurso de Ideias de Negócio realizado no âmbito do projeto AgriEmpreende recebeu 25 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados no próximo mês, sendo que os vencedores vão participar num programa de aceleração. O AgriEmpreende é um projeto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro. O projeto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster. O próximo concurso de ideias vai ser lançado em setembro. Os vencedores do primeiro Concurso de Ideias de Negócio, desenvolvido no âmbito

do projeto AgriEmpreende, vão receber os seguintes prémios: 5000€ para o primeiro classificado, 3000€ para o segundo e 1000€ para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projeto em sistema de co-working por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no CeI – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de atividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no CeI – Centro de Empresas Inovadoras. Os vencedores serão revelados no próximo mês. A principal faixa etária dos candidatos (68% do sexo masculino e 32% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (48%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma:

31-40 (32%); 41-50 (8%); mais de 51 anos (12%). A nível de escolaridade, 76% dos promotores são licenciados (Nível 6) e 16% contam com o Mestrado (Nível 7). No que se refere ao tipo de inovação, 76% das candidaturas referem-se a inovação de produto/serviço, 16% a inovação de processo e 8% a inovação organizacional. As NUT's que mais contribuíram para as candidaturas foram o Centro (48% - sendo que o Médio Tejo contribuiu com 41,6% e as outras NUT's com 58,4%) e o Alentejo (40%). O segundo Concurso de Ideias de Negócio está previsto para setembro de 2018. Mais informações serão disponibilizadas em www.agriempreende.pt. O projeto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia

a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo. Carlos Lopes de Sousa, Presidente do AgroCluster Ribatejo, líder do projeto, realça que “esta iniciativa vai afirmar a vocação empreendedora destas duas regiões e dotá-las das condições técnicas e estruturais essenciais para promover o empreendedorismo inovador e qualificado na fileira agroalimentar”. Este projeto é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Órgão de Comunicação:



Assunto: Bio-Ware

DATA: 03 julho 2018

Página: online

NERSANT e Agrocluster Ribatejo debatem terrorismo alimentar

terça, 03 julho 2018



A contaminação intencional de produtos (terrorismo alimentar) foi um dos temas em debate numa Conferência sobre Bioeconomia organizada pela Associação Empresarial da Região de Santarém (NERSANT) e pelo Agrocluster Ribatejo, no âmbito da implementação do Bio-Ware, projeto de promoção para a bioeconomia que realizou na região diversas ações de sensibilização para as empresas em torno do conceito.

A sessão, que iniciou pela apresentação das diversas atividades realizadas ao longo da implementação do programa, deu a conhecer alguns casos de sucesso de empresas que trabalham nesta área, como a FERMALG, que aposta na comercialização de microalgas como um dos produtos com maior potencial na alimentação humana, animal e cosmética, da A4F, que trabalha na área da investigação e desenvolvimento de projetos de bioengenharia para a produção industrial de microalgas e ainda da VALORBIO, projeto de I&D do Instituto Politécnico de Tomar que aposta na valorização de resíduos através de zonas húmidas construídas modulares usadas para tratamento de águas residuais.



No entanto, para além das temáticas apresentadas, mereceu destaque a apresentação sobre o tema Food Defense, explanado por Rita Porto, da SGS. Trata-se de um conceito que aborda todas as atividades para prevenir a contaminação accidental ou intencional dos produtos alimentares por agentes biológicos, químicos, ou radioativos no decorrer da sua produção e distribuição.

Associado a este conceito, estão, entre outros, a fraude alimentar, a segurança e a qualidade alimentar que importam ser discutidos de forma a garantir a não adulteração dos produtos alimentares ao longo da cadeia produtiva e obter assim quantidades de produtos confiáveis e com qualidade para um consumidor cada vez mais exigente e informado, num mercado nacional e internacional competitivo.

Rita Porto explicou que o conceito ganhou escala aquando dos ataques terroristas do 11 de setembro de 2001, nos Estados Unidos da América, tendo, este país, desta forma, largamente implementadas e regulamentadas as medidas de defesa alimentar, "o que não acontece nem na Europa, nem em Portugal".

No entanto, a profissional explicou a implementação de metodologias de "defesa alimentar" devem fazer parte da rotina das empresas, em especial aquelas que abordam os mercados internacionais.

Na sessão foram ainda entregues os prémios aos vencedores do segundo concurso de ideias de negócio do Bio-Ware.

Fonte: <http://www.rederegional.com/index.php/saude/22698-nersant-agrocluster-ribatejo-debatem-terrorismo-alimentar>



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 06 julho 2018

Página: online

Agrocluster Ribatejo vai lançar AgriEmpreende

 domingo, 06 maio 2018



26/07/2018

Agrocluster Ribatejo vai lançar AgriEmpreende

O Agrocluster Ribatejo vai lançar o AgriEmpreende, um projeto de empreendedorismo para o setor agroindustrial dinamizado em parceria com o Inovcluster, no próximo dia 9 de maio, pelas 14 horas, durante o evento "Agroday", no CEI - Centro de Empresas Inovadoras, em Castelo Branco.

Este evento, que conta com a presença do Secretário de Estado da Agricultura, Luís Medeiros Vieira, arranca precisamente com a apresentação do projeto AgriEmpreende, pela voz de Cláudia Domingues Soares, presidente do Inovcluster e de Carlos Lopes de Sousa, presidente do Agrocluster Ribatejo.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende – 1º Programa de Aceleração

DATA: 09 agosto 2018

Página: 11

Programa de aceleração de projectos do AgriEmpreende arranca em Setembro

Iniciativa destina-se a concretizar ideias de negócio nas temáticas da agro-indústria e alimentação

No seguimento do 1º Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, segue-se agora o 1º Programa de Aceleração. A iniciativa, gratuita e com número de vagas limitadas (até 15 empreendedores, entre eles os vencedores do concurso e aqueles que receberam menções honrosas), arranca no dia 6 de Setembro na Startup Santarém e vai ter a duração de 5 semanas. A iniciativa tem como objectivos apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia

ao negócio. O projecto tem como entidade líder o AgroCluster e como copromotor o InovCluster.

O programa inclui três áreas distintas: 8 workshops de capacitação sobre temas diversificados desde a construção da proposta de valor até ao controlo de gestão; consultoria e acompanhamento personalizado ao processo de desenvolvimento da ideia ao negócio por consultores e mentores com experiência reconhecida; financiamento, na medida em que para os interessados o programa termina com a apresentação de projetos a potenciais financiadores, entre os quais se incluem a banca, business angels e fundos de capital de risco.

O programa, promovido pelo AgroCluster e InovCluster, consiste num programa condensado no tempo que, em apenas 5 semanas, através de ferramentas, workshops, networking, mentoria e consultoria especializada e dedicada, procura apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio e no encontro de financiamento, visando uma mais rápida preparação, operacionalização e entrada no mercado.

Decorre nas instalações da Startup Santarém nas seguintes datas: 6, 7, 13, 14, 21, 25 e 26 de setembro, e 4 de outubro. As manhãs estão reservadas a um workshop temático, seguido de trabalho acompanhado por consultores e mentores à tarde.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende – 2º Concurso de ideias

DATA: 16 agosto 2018

Página: 7

Novo Concurso de Ideias de Negócio do AgriEmpreende

Projecto promovido pelo AgroCluster Ribatejo vai para a seguida edição e decorre em Setembro

Já se sabem as datas do 2º Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, promovido pelo AgroCluster Ribatejo, que vai decorrer de 3 a 28 de Setembro. Os temas a concurso são: Indústrias e Tecnologias de Produção; Agricultura; Alimentação. O prazo para apresentação de candidaturas decorre até 28 de Setembro através do portal www.agriempreende.pt.

Os objectivos passam por fomentar o empreendedorismo inovador e criati-

vo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos sectores mais competitivos da região.

O concurso desenvolve-se em três fases: Lançamento da "Call" e recepção de candidaturas; Avaliação dos Projectos; Divulgação dos resultados. Os prémios a atribuir pelos vencedores dividem-se por: Pré-incu-

bação física para desenvolvimento do projecto em sistema de co-working por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras; Incubação física pós-início de actividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras; prémios monetários para os 3 projectos vencedores (5000 euros para o primeiro classificado, 3000 euros para o segundo e 1000 euros para o terceiro).

Carlos Lopes de Sousa, presidente do

AgroCluster Ribatejo, líder do projecto, realça que "esta iniciativa está a corresponder às expectativas iniciais, que passam por afirmar a vocação empreendedora destas duas regiões e dotá-las das condições técnicas e estruturais essenciais para promover o empreendedorismo inovador e qualificado na fileira agroalimentar".

O projecto AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende – 1º Programa de Aceleração

DATA: 17 agosto 2018

Página: online

17/08/2018

Projeto AgriEmpreende arranca em setembro



O 1º programa de aceleração do projeto AgriEmpreende, uma iniciativa destinada a ideias de negócio na agro-indústria e alimentação, arranca no próximo dia 6 de setembro, na Startup Santarém.

Segundo uma nota de imprensa do Agrocluster Ribatejo, vai ter a duração de 5 semanas e terá o número de vagas limitadas até 15 empreendedores, entre eles os vencedores do concurso e aqueles que receberam menções honrosas no 1º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende.

"Tem como objetivos apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio", explica a mesma nota, onde se lê que o programa inclui três áreas distintas, entre as quais workshops de capacitação sobre a construção da proposta de valor, consultoria e acompanhamento personalizado, e financiamento.

A inscrição e participação é gratuita, e deve realizar-se até 6 de agosto através do e-mail geral@agrocluster.com.

O Agrocluster acrescenta ainda que o 2º Concurso de Ideias de Negócio, que vai decorrer de 3 a 28 de setembro, tem como temas a concurso a "Indústrias e tecnologias de produção", "Agricultura" e "Alimentação".



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende – 1º Programa de Aceleração

DATA: 23 agosto 2018

Página: online

Empreendedorismo

Ideia de negócio para agroindústria e alimentação? Acelere-a aqui

Mariana Espírito Santo
23 Agosto 2018



Os empreendedores serão apoiados no processo de passagem da ideia ao negócio. O projeto é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacional.

Atenção empreendedores: vai arrancar em setembro um programa de aceleração, para ideias de negócio nas áreas da agroindústria e alimentação. É a primeira iniciativa deste tipo do projeto AgriEmpreende, que surge depois de um concurso de ideias de negócio.

O objetivo do programa é apoiar empreendedores no processo de aceleração da ideia ao negócio. Vai desenvolver-se em três áreas distintas, entre as quais workshops, consultoria e acompanhamento, e financiamento.

As cidades portuguesas
mais amigas das startups

→ [Ler Mais](#)

Os workshops tocam nas várias fases do processo, desde a construção da proposta de valor até ao controlo de gestão. O acompanhamento será personalizado, e feito por “consultores e mentores com experiência reconhecida”, explica a entidade em

comunicado. Já o financiamento, será possível angariar na apresentação final dos projetos a potenciais financiadores, onde se incluem a “banca, *business angels* e fundos de capital de risco”, indica a organização em comunicado.

Fundos comunitários

Dotações financeiras recebidas por Portugal até 2020, por programa operacional temático, em milhões de euros



ver mais ▾

Fonte: Portugal 2020 a 25/01/2018

[Sugestões?](#)

O programa é gratuito e tem vagas para 15 empreendedores, entre eles os vencedores do concurso e os que receberam menções honrosas. Tem início a 6 de setembro na Startup Santarém e vai ter a duração de cinco semanas. Os participantes terão workshops temáticos de manhã, e trabalho acompanhado por consultores e mentores à tarde.

“Esta iniciativa está a corresponder às expectativas iniciais, que passam por afirmar a vocação empreendedora destas duas regiões e dotá-las das condições técnicas e

estruturais essenciais para promover o empreendedorismo inovador e qualificado na fileira agroalimentar”, diz Carlos Lopes de Sousa, presidente do AgroCluster Ribatejo, líder do projeto.

Jovens de todo o mundo em Portugal para criar startups

[Ler Mais](#)

O AgroCluster é a entidade líder e o InovCluster copromotor do projeto AgriEmprende, que é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

O Concurso de Ideias de Negócio deste projeto terá uma segunda edição, que decorre de 3 a 28 de setembro e tem como temas a indústria e tecnologias de produção, agricultura e alimentação. As candidaturas podem ser entregues até ao último dia, 28 de setembro, no [portal](#).

Este concurso tem vários tipos de prémio a atribuir, como pré-incubação para desenvolvimento do projeto e incubação física pós início de atividade na Startup Santarém ou no Centro de Empresas Inovadoras. Os prémios monetários para os três projetos vencedores chegam a 5 mil euros para o primeiro classificado, 3 mil euros para o segundo e mil euros para o terceiro.

Fonte: <https://eco.pt/2018/08/23/ideia-de-negocio-para-agroindustria-e-alimentacao-acelere-a-aqui/>

Órgão de Comunicação:

JE O Jornal Económico

Assunto: ExportAgro

DATA: 29 agosto 2018

Página: online

Agrocluster do Ribatejo vai promover internacionalização de empresas agroindustriais

Rodolfo Alexandre Reis 29 Agosto 2018, 09:31

Projeto "ExportAgro", prevê o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a receção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e Áustria, a participação no "PortugalExpo", no Luxemburgo e a organização do "Agribusiness".



O Agrocluster viu aprovado o projeto "ExportAgro" e assim apoiar a internacionalização das empresas ligadas ao setor agroindustrial. Este projeto prevê o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a receção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e Áustria, a participação no "PortugalExpo", no Luxemburgo e a organização do "Agribusiness".

Entre outubro de 2018 e julho de 2020 está prevista a receção a um total de 18 importadores da Europa, Canadá, Japão e Noruega. Além dos importadores/distribuidores alimentares que virão conhecer a região do Ribatejo e as suas empresas, encontra-se planificada para junho de 2020 a receção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Os dois projetos preveem a realização de eventos internacionais de negócios (*Agribusiness*), os quais são destinados à agroindústria, englobando reuniões com potenciais compradores agroalimentares de diversos mercados e visitas a empresas. Os encontros devem realizar-se entre os meses de maio 2019 e março e setembro de 2020.

O AgroCluster vai continuar com o estudo de condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega, além de fazer o levantamento de oportunidades de negócios internacionais para divulgar as empresas do Ribatejo.

Fonte: <https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/agrocluster-do-ribatejo-vai-promover-internacionalizacao-de-empresas-agroindustriais-348745>

ANIMA FORUM – ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRO-INDÚSTRIA
CIES – CENTRO DE INOVAÇÃO EMPRESARIAL DE SANTARÉM, LARGO INFANTE SANTO – 2005-246 SANTARÉM

www.agrocluster.com / geral@agrocluster.com

Órgão de Comunicação:

Diário de Notícias

Assunto: ExportAgro

DATA: 30 agosto 2018

Página: online

Agrocluster do Ribatejo com novo projeto para promover internacionalização da agroindústria

O Agrocluster do Ribatejo viu aprovada mais uma candidatura a fundos comunitários para promover, até 2020, um conjunto de ações que visam a internacionalização das empresas ligadas ao setor agroindustrial.

Lusa
30 Agosto 2018 — 16:17



TÓPICOS
◦ Economia

Carlos Lopes de Sousa, presidente do Cluster Agroindustrial do Ribatejo -- Agrocluster, disse à agência Lusa que o projeto ExportAgro, agora aprovado, vem juntar-se a um outro que está em curso, o AgriExport 4.0., com um apoio total de 722 mil euros para dar continuidade a ações que têm vindo a ser desenvolvidas para colocação dos produtos alimentares da região no mercado internacional.

"As ações de internacionalização obrigam a insistência e persistência", afirmou, frisando que o Agrocluster tem vindo a desenvolver um conjunto de ações ao longo dos últimos anos, apostando no conhecimento dos mercados, de forma a encontrar oportunidades para colocação dos produtos da região.

Assim, o ExportAgro, projeto a iniciar em outubro e com duração de dois anos, permitirá prosseguir o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a receção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e na Áustria e a organização de mais edições do encontro internacional de negócios AgriBusiness.

A partir do próximo mês de outubro e até julho de 2020, está prevista a receção de um total de 18 importadores e distribuidores alimentares da Europa, do Canadá, do Japão e da Noruega, que virão conhecer a região e as suas empresas, estando agendada para junho de 2020 a receção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Carlos Sousa afirmou que a aposta na exploração do mercado do comércio eletrónico, com a vinda de especialistas na área da oferta na Web, visa permitir aos associados "familiarizarem-se com essa nova e emergente forma de negócio".

Os projetos permitirão ainda a realização, na região, de mais duas edições do AgriBusiness, encontro internacional de negócios, em maio de 2019 e em setembro de 2020, e a realização de ações de promoção (com exposição de produtos e agendamento de reuniões) na Áustria e República Checa em 2019 e na Holanda e no Luxemburgo em 2020, bem como a presença na "PortugalExpo", a realizar no Luxemburgo de 22 a 24 de novembro de 2019.

Por outro lado, será dada continuidade ao estudo das condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega.

O projeto ExportAgro tem como objetivo reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas no domínio da internacionalização e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo, afirma uma nota da associação.

Criado em 2009, o Agrocluster conta atualmente com 128 associados, maioritariamente produtores e empresas de transformação e embalagem nas áreas das grandes culturas (tomate, milho, arroz), dos hortofrutícolas, dos azeites, óleos alimentares e vinagres e condimentos, mas também dos subprodutos e serviços.

Além das empresas, o cluster, que abrange uma área que representa 63% da superfície agrícola utilizada do continente (Ribatejo, Alentejo e parte do Oeste), integra algumas câmaras municipais, organizações de produtores, associações locais, instituições do ensino superior e centros de investigação.

Fonte: <https://www.dn.pt/lusa/interior/agrocluster-do-ribatejo-com-novo-projeto-para-promover-internacionalizacao-da-agroindustria-9779687.html>

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende – 2º Concurso de ideias

DATA: 01 setembro 2018

Página: online

ECONOMIA | 01-09-2018 14:02

Aberto segundo Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende



Na primeira edição, a iniciativa, que dá prémios monetários e incubação física aos vencedores, recebeu 25 candidaturas.

As candidaturas para o 2.º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, que tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster, arrancam na próxima segunda-feira, procurando ideias inovadoras para o setor agroalimentar.

Na primeira edição, a iniciativa, que dá prémios monetários e incubação física aos vencedores, recebeu 25 candidaturas, decorrendo esta nova fase até ao dia 28 de setembro, refere uma nota do Agrocluster.

"O concurso, direcionado a pessoas individuais com ideias de negócio nas temáticas indústria e tecnologias de produção, agricultura e alimentação, tem como objetivos fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de 'spin-offs' nos setores mais competitivos da região", acrescenta.

Fonte: <http://omirante.pt/economia/2018-09-01-Aberto-segundo-Concurso-de-Ideias-de-Negocio-do-projeto-AgriEmpreende>

Órgão de Comunicação: **mediotejo**net

Assunto: AgriEmpreende – 2º Concurso de ideias

DATA: 02 setembro 2018

Página: online

Ribatejo | Aberto segundo Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende

Por Agência Lusa - Set 2, 2018



As candidaturas para o 2.º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, que tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster, arrancam esta segunda-feira, procurando ideias inovadoras para o setor agroalimentar.

Na primeira edição, a iniciativa, que dá prémios monetários e incubação física aos vencedores, recebeu 25 candidaturas, decorrendo esta nova fase até ao dia 28 de setembro, refere uma nota do Agrocluster.

"O concurso, direcionado a pessoas individuais com ideias de negócio nas temáticas indústria e tecnologias de produção, agricultura e alimentação, tem como objetivos fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de 'spin-offs' nos setores mais competitivos da região", acrescenta.

Fonte: <http://www.mediotejo.net/ribatejo-aberto-segundo-concurso-de-ideias-de-negocio-do-projeto-agriempreende/>

Órgão de Comunicação: **mediotejo**net

Assunto: Exportagro

DATA: 03 setembro 2018

Página: online

Agrocluster do Ribatejo tem novo projeto para promover internacionalização da agroindústria

Por Agência Lusa - Set 3, 2018



O Agrocluster do Ribatejo viu aprovada mais uma candidatura a fundos comunitários para promover, até 2020, um conjunto de ações que visam a internacionalização das empresas ligadas ao setor agroindustrial.

Carlos Lopes de Sousa, presidente do Cluster Agroindustrial do Ribatejo – Agrocluster, disse à agência Lusa que o projeto ExportAgro, agora aprovado, vem juntar-se a um outro que está em curso, o AgriExport 4.0., com um apoio total de 722 mil euros para dar continuidade a ações que têm vindo a ser desenvolvidas para colocação dos produtos alimentares da região no mercado internacional.

"As ações de internacionalização obrigam a insistência e persistência", afirmou, frisando que o Agrocluster tem vindo a desenvolver um conjunto de ações ao longo dos últimos anos, apostando no conhecimento dos mercados, de forma a encontrar oportunidades para colocação dos produtos da região.

Assim, o ExportAgro, projeto a iniciar em outubro e com duração de dois anos, permitirá prosseguir o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a receção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e na Áustria e a organização de mais edições do encontro internacional de negócios AgriBusiness.

A partir do próximo mês de outubro e até julho de 2020, está prevista a receção de um total de 18 importadores e distribuidores alimentares da Europa, do Canadá, do Japão e da Noruega, que virão conhecer a região e as suas empresas, estando agendada para junho de 2020 a receção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Carlos Sousa afirmou que a aposta na exploração do mercado do comércio eletrónico, com a vinda de especialistas na área da oferta na Web, visa permitir aos associados "familiarizarem-se com essa nova e emergente forma de negócio".

Os projetos permitirão ainda a realização, na região, de mais duas edições do AgriBusiness, encontro internacional de negócios, em maio de 2019 e em setembro de 2020, e a realização de ações de promoção (com exposição de produtos e agendamento de reuniões) na Áustria e República Checa em 2019 e na Holanda e no Luxemburgo em 2020, bem como a presença na "PortugalExpo", a realizar no Luxemburgo de 22 a 24 de novembro de 2019.

Por outro lado, será dada continuidade ao estudo das condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega.

O projeto ExportAgro tem como objetivo reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas no domínio da internacionalização e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo, afirma uma nota da associação.

Criado em 2009, o Agrocluster conta atualmente com 128 associados, maioritariamente produtores e empresas de transformação e embalagem nas áreas das grandes culturas (tomate, milho, arroz), dos hortofrutícolas, dos azeites, óleos alimentares e vinagres e condimentos, mas também dos subprodutos e serviços.

Além das empresas, o cluster, que abrange uma área que representa 63% da superfície agrícola utilizada do continente (Ribatejo, Alentejo e parte do Oeste), integra algumas câmaras municipais, organizações de produtores, associações locais, instituições do ensino superior e centros de investigação.

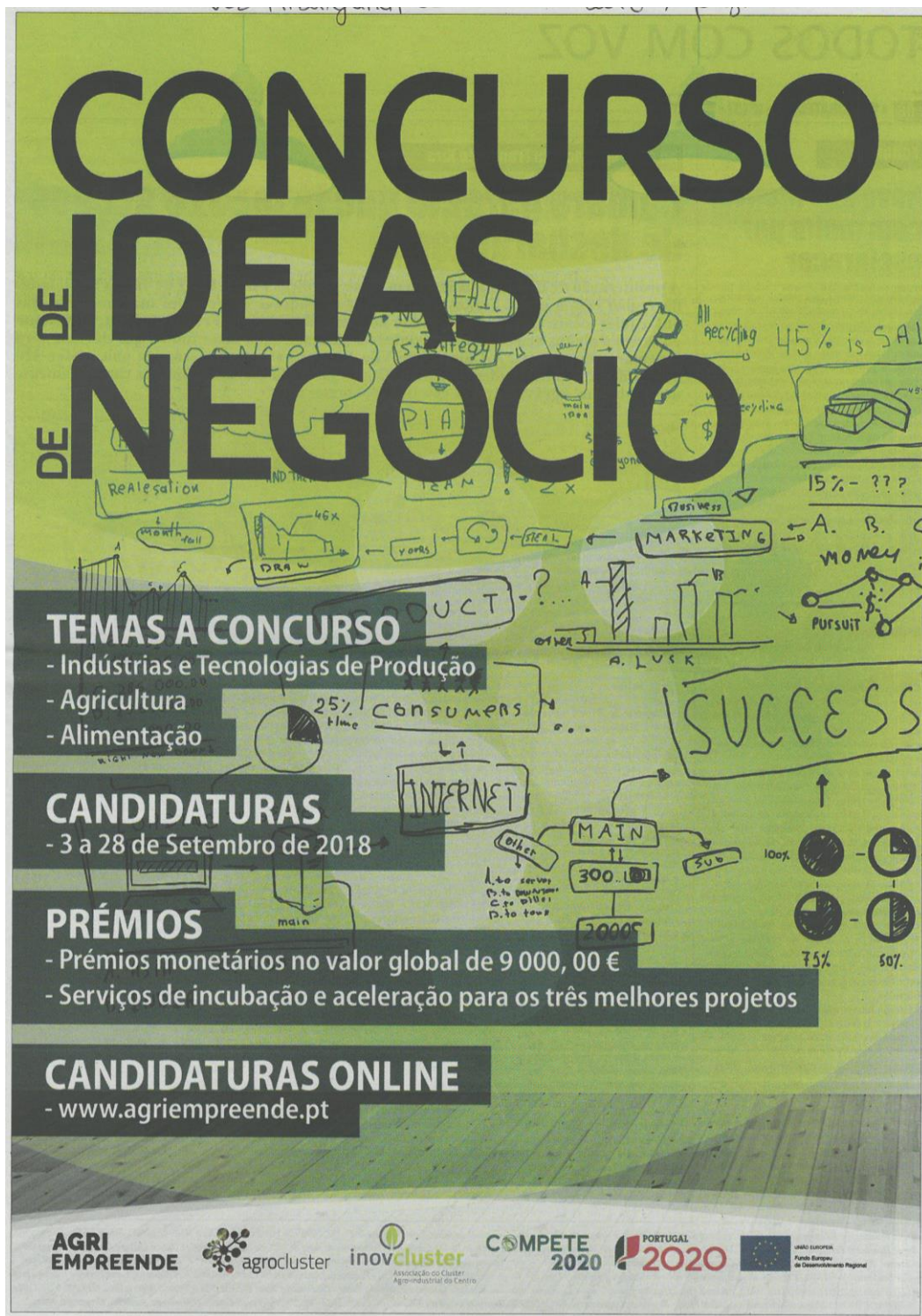
Fonte: <http://www.mediotejo.net/agrocluster-do-ribatejo-tem-novo-projeto-para-promover-internacionalizacao-da-agroindustria/>

Órgão de Comunicação: “Voz Ribatejana”

Assunto: AgriEmpreende – 2º Concurso de ideias

DATA: 05 setembro 2018

Página: 5



CONCURSO DE IDEIAS DE NEGOCIO

TEMAS A CONCURSO

- Indústrias e Tecnologias de Produção
- Agricultura
- Alimentação

CANDIDATURAS

- 3 a 28 de Setembro de 2018

PRÉMIOS

- Prémios monetários no valor global de 9 000,00 €
- Serviços de incubação e aceleração para os três melhores projetos

CANDIDATURAS ONLINE

- www.agriempreende.pt

AGRI EMPREENDE

agrocluster

inovcluster

COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNião Europeia

Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Órgão de Comunicação: “Voz Ribatejana”

Assunto: AgriEmprende – 2º Concurso de ideias

DATA: 05 setembro 2018

Página: 11

Inovação e novos negócios para o setor agroalimentar

Concurso de ideias de negócio com candidaturas abertas

As candidaturas para o 2º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmprende estão abertas desde o passado dia 3 e prolongam-se até 28 de Setembro. Este concurso pretende potenciar a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro. A iniciativa, que na primeira edição recebeu 25 candidaturas, prevê prémios monetários e incubação física para os vencedores. O projeto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster.

Carlos Lopes de Sousa, presidente do AgroCluster Ribatejo, líder do projeto, realça que “o projeto AgriEmprende está a superar as expectativas traçadas inicialmente, trazendo para a região ideias inovadoras e que poderão marcar a diferença no futuro do setor agroalimentar também a nível nacional”.

O concurso, direcionado a pessoas individuais com ideias de negócio nas temáticas indústria e tecnologias de produção, agricultura e alimentação, tem como objetivos principais “fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos setores mais competitivos da região”.

Desenvolve-se em 3 fases, com o lançamento e

recepção de candidaturas, a avaliação dos projetos e a divulgação dos resultados. Os prémios a atribuir aos vencedores dividem-se pela pré-incubação física para desenvolvimento do projeto em sistema de co-working por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras; incubação física pós início de atividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras e prémios monetários para os três projetos vencedores (5000 euros para o primeiro classificado, 3000 para o segundo e 1000 para o terceiro).

O projeto AgriEmprende

e incentivando a criação de novas empresas, inclusive através de viveiros de empresas), o empreendedorismo qualificado e criativo, a identificação de novas ideias de negócio a nível internacional, a criação de metodologias de Co-criação a implementar nas infraestruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios”.

As ideias “Louça biodegradável como alternativa à louça descartável”, “Casquinha” (casca de arroz como carga para suportes lenhosos) e “SALYS” (uma fusão de plantas para criar uma alternativa ao sal) foram as três vencedoras da 1ª edição do Concurso de Ideias de



visa “a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo”. Tem, também, como objetivos gerais “reforçar a competitividade das PME, a promoção do espírito empresarial (nomeadamente facilitando o apoio à exploração económica de novas ideias

Negócio do projeto AgriEmprende, que atribuiu ainda três menções honrosas. O prazo para apresentação de candidaturas decorre entre os dias 3 e 28 de setembro através do portal www.agriemprende.pt www.inovcluster.pt.

Este projeto é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster e financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: ExportAgro

DATA: 06 setembro 2018

Página: 2

Agrocluster do Ribatejo com novo projecto para internacionalização da agroindústria

ExportAgro vai começar em Outubro e tem a duração de dois anos

O Agrocluster do Ribatejo viu aprovada mais uma candidatura a fundos comunitários para promover, até 2020, um conjunto de acções que visam a internacionalização das empresas ligadas ao sector agroindustrial.

Carlos Lopes de Sousa, presidente do Cluster Agroindustrial do Ribatejo – Agrocluster, disse à agência Lusa que o projecto ExportAgro, agora aprovado, vem juntar-se a um outro que está em curso, o AgriExport 4.0., com um apoio total de 722 mil euros para dar continuidade a acções que têm vindo a ser desenvolvidas para colocação dos produtos alimentares da região no mercado internacional.

“As acções de internacionalização obrigam a insistência e persistência”, afirmou, frisando que o Agrocluster tem vindo a desenvolver um conjunto de acções ao longo dos últimos anos, apostando no conhecimento dos mercados, de forma a encontrar oportunidades para colocação dos produtos da região.

Assim, o ExportAgro, projecto a iniciar em Outubro e com duração de dois anos, permitirá prosseguir o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a recepção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e na Áustria e a organização de mais edições do encontro internacional de negócios AgriBusiness.

A partir de Outubro, e até Julho de 2020, está prevista a recepção de um total de 18 importadores e distribuidores alimentares da Europa, do Canadá, do Japão e da Noruega, que



foto arquivo O MIRANTE

Carlos Lopes de Sousa (em primeiro plano) é o presidente do Agrocluster do Ribatejo

virão conhecer a região e as suas empresas, estando agendada para Junho de 2020 a recepção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Carlos Sousa afirmou que a aposta na exploração do mercado do comércio electrónico, com a vinda de especialistas na área da oferta na Web, visa permitir aos associados “familiarizarem-se com essa nova e emergente forma de negócio”.

Os projectos permitirão ainda a realização, na região, de mais duas edições do AgriBusiness, encontro internacional de negócios, em Maio de 2019 e em Setembro de 2020, e a realização de acções de promoção (com exposi-

ção de produtos e agendamento de reuniões) na Áustria e República Checa em 2019 e na Holanda e no Luxemburgo em 2020, bem como a presença na “PortugalExpo”, a realizar no Luxemburgo de 22 a 24 de Novembro de 2019. Por outro lado, será dada continuidade ao estudo das condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega.

O projecto ExportAgro tem como objectivo reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas no domínio da internacionalização e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende – 2º Concurso de ideias

DATA: 06 setembro 2018

Página: 5

Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende

Com a ideia de criar inovação, o concurso ajuda os vencedores a criarem o seu próprio negócio e ainda atribui prémios monetários aos três primeiros classificados.

Estão abertas as candidaturas para o 2º Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende. Uma iniciativa que visa potenciar a criação de novas ideias de negócio e de novos produtos, bem como a concretização de novas empresas da fileira agro-alimentar no Ribatejo e na região Centro. Na primeira edição o concurso recebeu 25 candidaturas. Os vencedores recebem prémios monetários e apoio na incubação física dos negócios. O projecto tem como entidade líder o Agrocluster e como co-promotor o InovCluster.

O presidente do AgroCluster Ribatejo, Carlos Lopes de Sousa, líder do projecto, realça que “o projecto AgriEmpreende está a superar as expectativas, trazendo para a região ideias inovadoras e que poderão marcar a diferença

no futuro do sector agro-alimentar também a nível nacional”.

Direccionado a pessoas individuais com ideias de negócio nas temáticas indústria e tecnologias de produção, agricultura e alimentação, o concurso tem como objectivos fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos sectores mais competitivos da região.

O concurso desenvolve-se em três fases: Lançamento da “Call” e recepção de candidaturas; Avaliação dos Projectos e Divulgação dos resultados. Os prémios dividem-se em: Pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de co-working por um período de três meses e incubação física após início de actividade em sistema de co-working reservado por um período de seis meses. Ambas podem ser desenvolvidas na Startup Santarém ou no Cei - Centro de Empresas Inovadoras. Os prémios monetários são de cinco mil

euros para o primeiro classificado, três mil para o segundo e mil para o terceiro.

O projecto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agro-alimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Tem como objectivos gerais reforçar a competitividade das PME, a promoção do espírito empresarial (nomeadamente facilitando o apoio à exploração económica de novas ideias e incentivando a criação de novas empresas, inclusive através de viveiros de empresas), o empreendedorismo qualificado e criativo, a identificação de novas ideias de negócio a nível internacional, a criação de metodolo-

gias de co-criação a implementar nas infraestruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

As ideias: Louça biodegradável como alternativa à louça descartável, Casquinha (casca de arroz como carga para suportes lenhosos) e SALYS (uma fusão de plantas para criar uma alternativa ao sal) foram as três vencedoras da primeira edição do Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, que atribuiu ainda três menções honrosas.

O prazo para apresentação de candidaturas é até 28 de Setembro através do portal www.agriempreende.pt. O projecto é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Agrocluster do Ribatejo com novo projecto para promover internacionalização da agroindústria



AGROCLUSTER
RIBATEJO PORTUGAL

O Agrocluster do Ribatejo viu aprovada mais uma candidatura a fundos comunitários para promover, até 2020, um conjunto de acções que visam a internacionalização das empresas ligadas ao sector agroindustrial.

Carlos Lopes de Sousa, presidente do Cluster Agroindustrial do Ribatejo – Agrocluster, disse à agência Lusa que o projecto ExportAgro, agora aprovado, vem juntar-se a um outro que está em curso, o AgriExport 4.0., com um apoio total de 722 mil euros para dar continuidade a acções que têm vindo a ser desenvolvidas para colocação dos produtos alimentares da região no mercado internacional.

“As acções de internacionalização obrigam a insistência e persistência”, afirmou, frisando que o Agrocluster tem vindo a desenvolver um conjunto de acções ao longo dos últimos anos, apostando no conhecimento dos mercados, de forma a encontrar oportunidades

para colocação dos produtos da região.

Assim, o ExportAgro, projecto a iniciar em Outubro e com duração de dois anos, permitirá prosseguir o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a recepção de importadores europeus, a realização de mostras promocionais no Luxemburgo e na Áustria e a organização de mais edições do encontro internacional de negócios AgriBusiness.

A partir do próximo mês de Outubro e até Julho de 2020, está prevista a recepção de um total de 18 importadores e distribuidores alimentares da Europa, do Canadá, do Japão e da Noruega, que virão conhecer a região e as suas empresas, estando agendada para Junho de 2020 a recepção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Carlos Sousa afirmou que a aposta na exploração do mercado do comércio electrónico, com a vinda de especialistas

na área da oferta na Web, visa permitir aos associados “familiarizarem-se com essa nova e emergente forma de negócio”.

Os projectos permitirão ainda a realização, na região, de mais duas edições do AgriBusiness, encontro internacional de negócios, em Maio de 2019 e em Setembro de 2020, e a realização de acções de promoção (com exposição de produtos e agendamento de reuniões) na Áustria e República Checa em 2019 e na Holanda e no Luxemburgo em 2020, bem como a presença na “PortugalExpo”, a realizar no Luxemburgo de 22 a 24 de Novembro de 2019.

Por outro lado, será dada continuidade ao estudo das condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega.

O projeto ExportAgro tem como objectivo reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas no domínio da internacionalização e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo, afirma uma nota da associação.

Criado em 2009, o Agrocluster conta actualmente com 128 associados, maioritariamente produtores e empresas de transformação e embalagem nas áreas das grandes culturas (tomate, milho, arroz), dos hortofrutícolas, dos azeites, óleos alimentares e vinagres e condimentos, mas também dos subprodutos e serviços.

Além das empresas, o cluster, que abrange uma área que representa 63 por cento da superfície agrícola utilizada do continente (Ribatejo, Alentejo e parte do Oeste), integra algumas câmaras municipais, organizações de produtores, associações locais, instituições do ensino superior e centros de investigação.



Órgão de Comunicação:

Assunto: ExportAgro

DATA: 17 setembro 2018

Página: 14

Apoio à internacionalização 2018-2020 Agrocluster tem novo projeto de internacionalização aprovado



Para apoio à internacionalização das empresas agroindustriais, o Agrocluster viu aprovado o projeto ExportAgro, o qual prevê o levantamento de oportunidades de negócios internacionais, a receção de importadores da Europa, a realização de mostras Promocionais no Luxemburgo e Áustria, a participação na Feira internacional "PortugalExpo" no Luxemburgo e a organização de um evento Internacional de Negócios - AGRIBUSINESS.

Focado nos países da Europa o projeto ExportAgro, proporcionará a realização de um conjunto de ações complementares ao projeto já aprovado anteriormente - AgriExport 4.0. Estes dois projetos reúnem um vasto conjunto de ações de internacionalização para o período 2018-2020, as quais já se encontram calendarizadas e a receber intenções de participação por parte das empresas da região.

De outubro de 2018 a julho de 2020 prevê-se a receção de um total de 18 importadores da Europa, Canadá, Japão e Noruega. Para além dos importadores/distribuidores alimentares a rececionar, encontra-se planificada para junho de 2020 a receção de uma delegação de gestores de produtos de plataformas digitais.

Ambos os projetos prevêem a realização de eventos internacionais de negócios - AGRIBUSINESS, os quais são destinados à agroindústria, englobando reuniões com potenciais compradores agroalimentares de diversos mercados e visitas a empresas. Os encontros estão previstos para os meses de maio 2019, março e Setembro 2020.

Quanto às ações em mercados externos, encontram-se já planificadas a realização de mostras promocionais, que contemplam a organização da mesma, a promoção através de exposição de produtos e o agendamento de contactos para reuniões B2B, em 2019 (Áustria e República Checa) e em 2020 serão realizadas na Holanda e Luxemburgo.

Para além das mostras promocionais, encontra-se prevista a exposição na feira internacional "PortugalExpo" a realizar no Luxemburgo de 22 a 24 de novembro de 2019.

Esta calendarização foi já divulgada às empresas da região, pelo que as interessadas em marcar presença em qualquer uma delas, poderão desde já firmar a sua pré-inscrição junto do Agrocluster, através dos contactos 249 839 500 ou geral@agrocluster.com.

Para além destas ações, será dada continuidade ao estudo de condicionantes de entrada dos produtos alimentares da região nos mercados da Austrália, Japão, Canadá e Noruega e realizado o levantamento de oportunidades de negócios internacionais para divulgação às empresas da região.

De referir que o projeto ExportAgro tem como objetivo reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas no domínio da internacionalização e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo.

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Seminário

DATA: 18 outubro 2018

Página: 8

Santarém e Ourém lideram criação de novas empresas na região

No mês de Setembro abriram 106 sociedades das quais 17 no concelho de Santarém

Na análise mensal à criação de sociedades, a NERSANT - Associação Empresarial da Região de Santarém, verificou que foram criadas no distrito de Santarém, em Setembro, 106 empresas. O concelho de Santarém e Ourém voltaram a liderar a tabela.

No mês de Setembro foram criadas no distrito de Santarém 106 novas empresas, segundo a análise mensal à criação de sociedades, realizada pela NERSANT - Associação Empresarial da Região de Santarém. Os concelhos de Santarém e Ourém voltam a estar no topo dos que mais empresas vêm abrir. Aliás, ao longo do ano os dois municípios têm atingido consecutivamente, os lugares dianteiros deste ranking.

Santarém contribuiu para esta análise

com 17 empresas e Ourém com 14. Seguem-se em terceiro lugar, os concelhos de Benavente e Torres Novas com a criação de 10 sociedades cada um. Logo de seguida surge o concelho de Almeirim, com a criação de 9 sociedades. Abrantes criou 8 sociedades, Rio Maior e Tomar, 7 e Entroncamento e Salvaterra de Magos, 6. O concelho do Cartaxo criou, em Setembro, 5 sociedades, seguindo-se Coruche, com a criação de três empresas, e Alcanena e Golegã, com duas. Alpiarça, Chamusca, Constância, Ferreira do Zêzere, Mação, Sardoal e Vila Nova da Barquinha não constituíram qualquer empresa no mês de Agosto.

Relativamente aos sectores de actividade, destaque para a criação de empresas relacionadas com actividades de consultoria para os negócios e a gestão (5), restaurantes tipo tradicional (4), compra e venda de bens imobiliários (4), actividades dos

serviços relacionados com a agricultura (3), transportes rodoviários de mercadorias (3), outras actividades de telecomunicações (3), actividades de consultoria em informática (3), outras actividades de consultoria, científicas, técnicas e similares (3) e outras actividades de saúde humana (3).

Torres Novas | Concurso de Ideias de Negócio recebeu 14 candidaturas

Por **Gisela Oliveira** - Out 29, 2018

O segundo Concurso de Ideias de Negócio, realizado no âmbito do projeto AgriEmpreende, recebeu 14 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados em novembro e os vencedores vão participar num programa de aceleração.

O AgriEmpreende é um projeto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro.

O projeto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster. No total, os dois concursos de negócio já realizados receberam 39 candidaturas. O próximo está previsto para janeiro de 2019.

Os vencedores do segundo Concurso de Ideias de Negócio, desenvolvido no âmbito do projeto AgriEmpreende, vão receber os seguintes prémios: 5000 euros para o primeiro classificado, 3000 euros para o segundo e 1000 euros para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projeto em sistema de co-working por um período de três meses na Startup Santarém ou no CEI – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de atividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei-Centro de Empresas Inovadoras. Os vencedores serão revelados no próximo mês.

A principal faixa etária dos candidatos (57% do sexo masculino e 43% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (39%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 31-40 (31%); 41-50 (15%); mais de 51 anos (15%).

A nível de escolaridade, 21% contam com o nível 3, 50% dos promotores são licenciados e mestrados (Nível 6) e 25% contam com o Nível 5.

No que se refere ao tipo de inovação, 50% das candidaturas referem-se a inovação de produto/serviço, 36% a inovação de processo, 7% a inovação organizacional e 7% inovação marketing.

As NUT's que mais contribuíram para as candidaturas foram o Centro com 43% e o Alentejo (57%).

O terceiro Concurso de Ideias de Negócio está previsto para janeiro de 2019. Mais informações serão disponibilizadas em www.agriempreende.pt.

O projeto AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Fonte: <http://www.mediotejo.net/torres-novas-concurso-de-ideias-de-negocio-recebeu-14-candidaturas/>

Segundo Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende com 14 candidaturas

Projecto é promovido pelo Agrocluster e pelo Inovcluster

O segundo Concurso de Ideias de Negócio realizado no âmbito do projecto AgriEmpreende recebeu 14 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados em Novembro e os vencedores vão participar num programa de aceleração de negócio. O AgriEmpreende é um projecto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro.

O projecto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster. No total, os dois concursos de negócio já realizados receberam 39 candidaturas. O próximo está previsto para Janeiro de 2019.

Os vencedores do segundo Concurso de Ideias de Negócio, desenvolvido no âmbito do projecto AgriEmpreende, vão receber os seguintes prémios: 5.000 euros para o primeiro classificado, 3.000 euros para o segundo e 1.000 euros para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de co-working por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no Cei - Centro de Empresas Inovadoras, e

No total, os dois concursos de negócio já realizados receberam 39 candidaturas. O próximo está previsto para Janeiro de 2019.

incubação física pós início de actividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei - Centro de Empresas Inovadoras.

A principal faixa etária dos candidatos (57% do sexo masculino e 43% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (39%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 31-40 (31%); 41-50 (15%); mais de 51 anos (15%).

A nível de escolaridade, 21% contam com o nível 3, 50% dos promotores são licenciados e mestrados (Nível 6) e 25% contam com o Nível 5.

O projecto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Órgão de Comunicação:

O MIRANTE
SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Seminário

DATA: 01 novembro 2018

Página: 10

Eco Parque do Relvão é fundamental para fomentar a economia circular

Seminário na Chamusca debateu a temática do reaproveitamento dos resíduos

O Eco Parque do Relvão pode ter um papel fundamental na economia circular e o presidente do AgroCluster - Cluster Agro-industrial do Ribatejo, Carlos Sousa, deu alguns exemplos durante o seminário “Economia Circular para a Região de Lisboa e Vale do Tejo”, que decorreu no dia 29 de Outubro, no Antigo Centro Regional de Artesanato, na Chamusca.

“O Eco Parque nesta altura recebe uma série de resíduos inorgânicos e o desafio é integrá-las com os resíduos orgânicos”, disse. O Eco Parque está numa posição privilegiada na medida em que recebe resíduos de muitas origens e, como tal, pode funcionar como elemento centralizador. Isto porque já tem a estrutura, espaço e recursos tecnológicos para o fazer, tem empresas que já trabalham e o desafio é integrar essa vasta oferta em termos de resíduos agro-industriais que existem no território.

A proposta do AgroCluster é a implementação de um projecto piloto para mostrar a validade desta lógica de integração. “Não só a validade em termos tecnológicos, mas também a validade em termos de mercado e queremos também que seja um elemento de atractividade para mais investimentos para esta área do tratamento de resíduos”, explica Carlos Sousa. Isto numa lógica não só de resíduos sólidos mas também de tratamento das próprias águas residuais para se conseguir demonstrar a



Carlos Sousa, presidente do Agrocluster, defendeu as potencialidades oferecidas pelo Eco Parque do Relvão

validade dessa solução. Um dos bons exemplos de gestão de recursos no Eco Parque do Relvão é a empresa Ecodeal que trata e reutiliza a sua própria água.

Com este processo da junção de resíduos orgânicos com não orgânicos podem-se obter produtos que podem ser utilizados na agricultura na valorização de solos agrícolas pobres, como os da charneca, a correcção de outros solos para culturas emergentes ou

mesmo produtos para enriquecimento de solos de culturas horto-frutícolas.

Este seminário realizou-se no âmbito da Agenda Regional para a Economia Circular, um documento em que todos os actores são chamados a dar o seu contributo. O tema da Economia Circular é transversal e procura dar resposta aos grandes desafios do ambiente, da escassez de recursos e da nova economia ●

Órgão de Comunicação: **CIDADE DE TOMAR**

Assunto: AgriEmpreende - 2º concurso de ideias

DATA: 02 novembro 2018

Página: 17

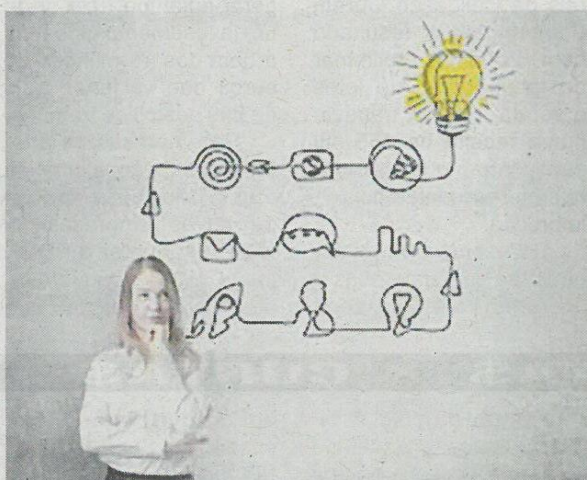
Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende com 14 candidaturas

O segundo Concurso de Ideias de Negócio, realizado no âmbito do projeto AgriEmpreende, recebeu 14 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados em novembro e os vencedores vão participar num programa de aceleração.

O AgriEmpreende é um projeto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro.

O projeto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster. No total, os dois concursos de negócio já realizados receberam 39 candidaturas. O próximo está previsto para janeiro de 2019.

Os vencedores do segundo Concurso de Ideias de Negócio, desenvolvido no âmbito do projeto AgriEmpreende, vão receber os seguintes prémios: 5000



euros para o primeiro classificado, 3000 euros para o segundo e 1000 euros para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projeto em sistema de co-working por um período de três meses na Startup Santarém ou no CEI - Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de atividade em sistema de co-working

reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no CEI-Centro de Empresas Inovadoras. Os vencedores serão revelados no próximo mês.

A principal faixa etária dos candidatos (57% do sexo masculino e 43% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (39%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 31-40 (31%); 41-50 (15%); mais de 51

anos (15%).

A nível de escolaridade, 21% contam com o nível 3, 50% dos promotores são licenciados e mestrados (Nível 6) e 25% contam com o Nível 5.

No que se refere ao tipo de inovação, 50% das candidaturas referem-se a inovação de produto/serviço, 36% a inovação de processo, 7% a inovação organizacional e 7% inovação marketing.

As NUT's que mais contribuíram para as candidaturas foram o Centro com 43% e o Alentejo (57%).

O terceiro Concurso de Ideias de Negócio está previsto para janeiro de 2019. Mais informações serão disponibilizadas em www.agriempreende.pt.

O projeto AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Seminário

DATA: 04 novembro 2018

Página: online

ECONOMIA | 04-11-2018 14:34

Eco Parque do Relvão é fundamental para fomentar a economia circular



Carlos Sousa, presidente do Agrocluster, defendeu as potencialidades oferecidas pelo Eco Parque do Relvão.



Seminário na Chamusca debateu a temática do reaproveitamento dos resíduos

O Eco Parque do Relvão pode ter um papel fundamental na economia circular e o presidente do AgroCluster - Cluster Agro-industrial do Ribatejo, Carlos Sousa, deu alguns exemplos durante o seminário "Economia Circular para a Região de Lisboa e Vale do Tejo", que decorreu no dia 29 de Outubro, no Antigo Centro Regional de Artesanato, na Chamusca. "O Eco Parque nesta altura recebe uma série de resíduos inorgânicos e o desafio é integrá-las com os resíduos orgânicos", disse. O Eco Parque está numa posição privilegiada na medida em que recebe resíduos de muitas origens e, como tal, pode funcionar como elemento centralizador. Isto porque já tem a estrutura, espaço e recursos tecnológicos para o fazer, tem empresas que já trabalham e o desafio é integrar essa vasta oferta em termos de resíduos agro-industriais que existem no território.

A proposta do AgroCluster é a implementação de um projecto piloto para mostrar a validade desta lógica de integração. "Não só a validade em termos tecnológicos, mas também a validade em termos de mercado e queremos também que seja um elemento de atractividade para mais investimentos para esta área do tratamento de resíduos", explica Carlos Sousa. Isto numa lógica não só de resíduos sólidos mas também de tratamento das próprias águas residuais para se conseguir demonstrar a validade dessa solução. Um dos bons exemplos de gestão de recursos no Eco Parque do Relvão é a empresa Ecodeal que trata e reutiliza a sua própria água.



Com este processo da junção de resíduos orgânicos com não orgânicos podem-se obter produtos que podem ser utilizados na agricultura na valorização de solos agrícolas pobres, como os da charneca, a correcção de outros solos para culturas emergentes ou mesmo produtos para enriquecimento de solos de culturas horto-frutícolas.

Este seminário realizou-se no âmbito da Agenda Regional para a Economia Circular, um documento em que todos os actores são chamados a dar o seu contributo. O tema da Economia Circular é transversal e procura dar resposta aos grandes desafios do ambiente, da escassez de recursos e da nova economia.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2018-11-04-Eco-Parque-do-Relvao-e-fundamental-para-fomentar-a-economia-circular>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: seminário

DATA: 07 novembro 2018

Página: online



Empresários ouviram dicas do serviço de informações de informações

NERSANT e Agrocluster querem negócios seguros para as empresas da região

Segurança económica e protecção do conhecimento foram o tema de duas sessões de sensibilização em Torres Novas e Santarém.

A NERSANT - Associação Empresarial da Região de Santarém e o Agrocluster Ribatejo acolheram na região o SIS - Serviço de Informações de Segurança, para a realização de duas sessões de sensibilização, em Torres Novas e Santarém, subordinadas ao tema da Segurança Económica e da Protecção do Conhecimento. O objectivo das sessões foi alertar as empresas para o perigo da espionagem económica e promover comportamentos em prol dos negócios seguros.

Cláudia Pinto, do SIS, começou por contextualizar a realidade nacional relativamente às questões da segurança e da espionagem e identificou actores e métodos de actuação da espionagem económica. "É cada vez mais importante interiorizar uma cultura de segurança nas nossas organizações", disse a especialista, acrescentando que grande parte dos espões têm origem no corpo diplomático, na classe jornalística e nas empresas privadas.

"Há embaixadas onde cerca de metade dos diplomatas não o são, efectivamente", concluiu. Aeroportos, hotéis, táxis e até as instalações das próprias empresas, alertou ainda, são alguns dos locais privilegiados para a espionagem económica, pelo que os empresários devem manter-se vigilantes.

Neste sentido, "e como as principais falhas são comportamentais", a SIS enunciou nos seminários algumas recomendações de segurança. No ciclo de segurança do conhecimento, a empresa deve, em primeiro lugar, ter em conta que informação é sensível e qual a vulnerabilidade do seu acesso. A partir daqui, a organização deve criar uma cultura de segurança, que terá de ser claramente comunicada a todos os membros da mesma. A mesma organização deve ainda definir um gestor da informação que tenha a responsabilidade de implementar e avaliar as medidas de segurança.

Quanto às medidas de segurança, o SIS deixou algumas recomendações que poderão minimizar os riscos de espionagem: controlo de entradas e saídas e acessos diferenciados, badges para funcionários e visitantes, implementação de um regulamento de segurança e a sua comunicação frequente, a realização de visitas acompanhadas e definir comportamentos durante as mesmas, como a ausência de telemóveis, por exemplo, a implementação de políticas de "clear desk", ou seja, mesa limpa, sem papéis com informação potencialmente sensível à vista, o bloqueio do posto de trabalho durante ausências e a alteração regular de passwords, iniciaram o rol de boas práticas a ter pelas organizações.

Mas muitas outras podem ser implementadas, sempre tendo em conta o tipo de empresa e informação sensível da mesma. São elas a restrição de telemóveis aos visitantes, a restrição de telemóveis em salas de reuniões a implementação de procedimentos para a utilização de e-mails e redes sociais, a separação física do equipamento informático interno e externo, a limpeza do histórico e actualização o software e antivírus são ainda outras boas práticas a ter em conta.

Na sessão foram ainda partilhados alguns casos concretos de comportamentos que deram origem a fugas de informação das organizações que resultaram em grandes prejuízos para as mesmas.

Fonte: <https://omirante.pt/semanario/2018-11-01/economia/2018-10-31-NERSANT-e-Agrocluster-querem-negocios-seguros-para-as-empresas-da-regiao>

Órgão de Comunicação:



Assunto: AgriEmpreende

DATA: 18 novembro 2018

Página: online

Categoria: Economia

Agrocluster lança concurso de ideias de negócio

segunda, 19 novembro 2018 Escrito por Redação



As candidaturas para o 3º concurso de ideias de negócio do projeto "AgriEmpreende", promovido pelo Agrocluster Ribatejo, abrem esta segunda-feira, 19 de novembro, através do portal www.agriempreende.pt, onde podem também ser encontradas todas as informações.

O projeto, segundo uma nota de imprensa do Agrocluster, visa potenciar a inovação, a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro.

Nas duas anteriores edições, o concurso, que prevê prémios monetários (5.000 euros para o primeiro classificado, 3.000 euros para o segundo, e 1.000 euros para o terceiro) e a incubação física para os vencedores, recebeu um total de 39 candidaturas.

Direcionado a pessoas individuais com ideias de negócio, a iniciativa divide-se nas temáticas "Novos produtos agro-industriais", "Valorização de subprodutos agro-industriais", "Saúde e Bem-estar", e "Agro-turismo".

Fonte: <http://www.rederegional.com/index.php/economia/23945-agrocluster-lanca-concurso-de-ideias-de-negocio>

Órgão de Comunicação:

Actual

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 20 novembro 2018

Página: online



SEGUNDO PROGRAMA DE ACELERAÇÃO DO AGRIEMPREENDE REALIZA-SE EM CASTELO BRANCO

Agricultura e Mar Actual · 2 dias atrás

Agenda, Agricultura, Apoios Comunitários, Apoios e Oportunidades, Featured, Inovação, Oportunidades de Negócio

Deixe um comentário · 81 Visualizações

O 2.º Programa de Aceleração, no seguimento do 2º Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, já tem data marcada.

A iniciativa, gratuita e com número de vagas limitadas (**até 15 empreendedores**), **arranca no dia 29 de Novembro no CEI (Centro de Empresas Inovadoras), em Castelo Branco**, e vai ter a duração de 4 semanas.

Tem como objectivos apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio. O projecto tem como entidade líder o AgroCluster e como co-promotor o InovCluster.

Três áreas distintas

O programa inclui três áreas distintas: 8 workshops de capacitação sobre temas diversificados desde a construção da proposta de valor até ao controlo de gestão; consultoria e acompanhamento personalizado ao processo de desenvolvimento da ideia ao negócio por consultores e mentores com experiência reconhecida; financiamento, na medida em que para os interessados o programa termina com a apresentação de projectos a potenciais financiadores, entre os quais se incluem a banca, business angels e fundos de capital de risco.

A **iniciativa, promovida pelo AgroCluster e pelo InovCluster**, consiste num programa condensado no tempo que, em apenas 4 semanas, através de ferramentas, workshops, networking, mentoria e consultoria especializada e dedicada, procura apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio e no encontro de financiamento, visando uma mais rápida preparação, operacionalização e entrada no mercado.

Inscrições abertas

Decorre nas instalações do CEI (Centro de Empresas Inovadoras), em Castelo Branco, nas seguintes datas: 29, 30, 6, 7, 13, 14, 20 e 21 de Dezembro. As manhãs estão reservadas a um workshop temático, seguido de trabalho acompanhado por consultores e mentores à tarde.

As **inscrições estão abertas até ao dia 26 de Novembro** e devem realizar-se através do email geral@inovcluster.pt. O número de vagas é limitado.

3.º Concurso de Ideias de Negócio

Entretanto, já se sabem as datas do 3.º Concurso de Ideias de Negócio, cujo prazo de candidaturas já estão abertas e decorrem até ao dia 21 de Dezembro.

Os temas a concurso são os seguintes: novos produtos agro-industriais, valorização de subprodutos agro-industriais, saúde e bem-estar e agro-turismo. A apresentação de candidaturas deve ser feita através do portal www.agriempreende.pt.

Os objectivos passam por fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos sectores mais competitivos da região.

O Concurso desenvolve-se em 3 fases: 1) Lançamento da "Call" e recepção de candidaturas; 2) Avaliação dos Projetos; 3) Divulgação dos resultados.

Prémios

Os prémios a atribuir pelos vencedores dividem-se por: Pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de co-working por um período de **3 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras; Incubação** física pós início de actividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras; prémios monetários para os 3 projectos vencedores (5000€ para o primeiro classificado, 3000€ para o segundo e 1000€ para o terceiro).

O projecto AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo **Portugal 2020**, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Fonte: <http://agriculturaemar.com/segundo-programa-de-aceleracao-do-agriempreende-realiza-se-em-castelo-branco/>

Órgão de Comunicação:

Reconquista,

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 20 novembro 2018

Página: online

AgriEmpreende: Como passar das ideias aos negócios

Reconquista - 28/11/2018 - 16:14

A iniciativa arranca quinta-feira no Centro de Empresas Inovadoras em Castelo Branco e vai ter a duração de quatro semanas.

No seguimento do 2º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, segue-se agora o 2º Programa de Aceleração, como revela o Inovcluster, com sede em Castelo Branco, em nota de imprensa. A iniciativa arranca quinta-feira, dia 29, no CEI (Centro de Empresas Inovadoras) em Castelo Branco e vai ter a duração de quatro semanas.

"Tem como objetivos apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio. O projeto tem como entidade líder o AgroCluster e como copromotor o InovCluster", esclarece a mesma informação enviada ao Reconquista.

O programa inclui três áreas distintas: oito workshops de capacitação sobre temas diversificados desde a construção da proposta de valor até ao controlo de gestão; consultoria e acompanhamento personalizado ao processo de desenvolvimento da ideia ao negócio por consultores e mentores com experiência reconhecida; entre outros e consiste "num programa condensado no tempo que, em apenas quatro semanas, através de ferramentas, workshops, networking, mentoria e consultoria especializada e dedicada, procura apoiar os empreendedores na aceleração do processo de passagem da ideia ao negócio e no encontro de financiamento, visando uma mais rápida preparação, operacionalização e entrada no mercado".

Entretanto, segundo as mesmas entidades, "já se sabem as datas do 3º Concurso de Ideias de Negócio, cujo prazo de candidaturas já está aberto e decorre até ao dia 21 de dezembro". "Os temas a concurso são os seguintes: novos produtos agro-industriais, valorização de subprodutos agro-industriais, saúde e bem-estar e agro-turismo. A apresentação de candidaturas deve ser feita através do portal www.agriempreende.pt", explica-se.

Os objetivos passam por "fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões, apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos setores mais competitivos da região".

O Concurso desenvolve-se em três fases tem valiosos prémios a atribuir.

CHINA Entretanto, a terceira missão de prospeção do projeto AdPack2 aconteceu em Xangai na China para os seis clusters que juntos representam mais de 770 empresas europeias e não só, com papel na cadeia de valor das embalagens inteligentes e ativas.

Realizaram-se diversas reuniões com parceiros locais e visitas a instituições e empresas. "A equipa AdPack2 foi muito bem recebida e foram-nos apresentados os laboratórios e oficinas, mostrando-nos as linhas de investigação na área da embalagem que estão a ser seguidas nas faculdades bem como as equipas de investigadores que se mostraram com grande abertura para iniciar projetos futuros em cooperação", refere o Inovcluster com sede em Castelo Branco. Foram também dadas a conhecer as tendências ao nível de consumo e oportunidades ao nível ao nível comercial para o setor alimentar na China.

Para terminar efetuaram-se ainda visitas a duas empresas da cadeia de valor das embalagens.

"As missões de prospeção do projeto são uma primeira abordagem aos mercados dos EUA, do Canadá e da China que serviram para encontrar e estabelecer contactos relevantes quer comerciais, quer de cooperação institucional para as PME europeias nos setores das embalagens inteligentes e ativas, bem como no setor alimentar para a InovCluster e que nos permitiram também recolher dados de mercado e perceber que linhas de investigação estão a ser seguidas por estes mercados", refere aquela entidade.

Fonte: <http://www.reconquista.pt/articles/agriempreende-como-passar-das-ideias-aos-negocios>

Órgão de Comunicação: “**Voz Ribatejana**”

Assunto: AgriEmpreende - 3º Concurso de ideias

DATA: 28 novembro 2018

Página: 5

Voz Ribatejana, 28/11/2018, p.5

3º CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO

TEMAS A CONCURSO

- Novos produtos agro-industriais
- Valorização de subprodutos agro-industriais
- Saúde e Bem-estar
- Agro-Turismo

CANDIDATURAS

19 de Novembro a 21 de Dezembro de 2018

PRÉMIOS

- Prémios monetários no valor global de 9000,00€
- Serviços de incubação e aceleração para os três melhores projetos

CANDIDATURAS ONLINE

- www.agriempreende.pt

AGRI EMPREENDE  agrocluster  inovcluster  COMPETE 2020  PORTUGAL 2020  União Europeia
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Nersant - Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende até 21 de Dezembro

Estão abertas, até dia 21 de Dezembro, as candidaturas para o 3º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região centro. A iniciativa, que nas duas anteriores edições recebeu 39 candidaturas, prevê prémios monetários e incubação física para os vencedores.

O concurso, direccionado a pessoas individuais com ideias de negócio nas temáticas Novos produtos agro-industriais, Valorização, de subprodutos agro-industriais, Saúde e Bem-estar e Agro-turismo, tem como objectivos fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional, explorar as características distintivas das regiões,

apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio e apostar na geração de spin-offs nos sectores mais competitivos da região.

O projecto passa por três fases. A primeira é o lançamento da "Call" e recepção de candidaturas, segue-se a avaliação dos projectos e, em último lugar, a divulgação dos resultados.

Os prémios monetários para os 3 projectos vencedores têm o valor de 5000€ para o primeiro classificado, 3000€ para o segundo e 1000€ para o terceiro. A apresentação de candidaturas termina no dia 21 de dezembro e deverão ser feitas através do portal www.agriempreende.pt.

Este projecto é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Órgão de Comunicação: **JE O Jornal Económico**

Assunto: AgriEmprende

DATA: 07 dezembro 2018

Página: 6 e 7



ATUALIDADE

ALIMENTAÇÃO Aprender a comer na era digital

Além da gigantesca luta contra o desperdício alimentar, o futuro vai trazer-nos propostas surpreendentes no que respeita à comida. O Jornal Económico revela-lhe as principais conclusões de um estudo do AgroCluster do Ribatejo e do InovCluster, que analisou as novas tendências do setor agroalimentar. Prefere um gelado com álcool ou um doce de fruta com canábis? Ou antes um hambúrguer de vegetais que sabe a carne, acompanhado por uma bebida de carvão ativado?

HUNO MIGUEL SILVA
nmh@jornaleconomico.pt

A tecnologia, a automação, a inteligência artificial, a digitalização, a internet das coisas e a realidade aumentada estão a mudar as nossas vidas e vão intensificar o ritmo de interferência nas nossas existências nos próximos anos. E vão implicar a mudança radical de hábitos todos por ganhados até há pouco tempo em coisas tão básicas da nossa experiência de seres humanos como a alimentação.

As novas tendências e negligência do setor agroalimentar são um tema apaixonante e mereceram a atenção de um estudo do projeto AgriEmprende, promovido em conjunto pelo AgroCluster do Ribatejo e pelo InovCluster, financiado por fundos comunitários através do Compete 2020 (Portugal 2020). O estudo, a que o Jornal Económico teve acesso, elenca um conjunto de casos de estudo internacionais e traça a sua possível adaptação à realidade portuguesa do Ribatejo e do Alentejo. Hambúrgueres que são feitos de vegetais mas que parecem e sabem a carne, leite com validade alargada, sucos de grão-de-bico ou de sorgo, destilados em soja, cápsulas infláveis, pão sem miolo recheado de vegetais ou frutas, bebidas de carvão ativado, gelados com álcool, doces de fruta ou mel com canábis, bebidas de chá, azéites de luz, bebidas para adoçar ou chá em varetas são alguns exemplos do admirável mundo de que nos alimentaremos num futuro cada vez mais próximo.

O gigantesco combate ao desperdício alimentar Além da inovação no nível da produção e da combinação de produtos, aromas, sabores e



texturas, as novas tendências da alimentação para este século XXI digital possuem muito pela redução do desperdício alimentar. "De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2017), a definição de desperdício alimentar está associada à perda de alimentos destinados ao consumo humano, em qualquer ponto da cadeia de fornecimento alimentar", destaca o relatório estudo.

O documento acrescenta que o desperdício alimentar é composto por alimentos que são descartados ou perdidos e não são, portanto, consumidos. E pode ocorrer em diversos momentos, desde a produção, ao processamento, venda e consumo. "Atualmente, a nível global, estima-se que o desperdício alimentar amonte entre um terço e metade de toda a comida produzida. Além disso, este desperdício alimentar conduz a outros gastos desnecessários, tais como: má de água, energia, terra, entre outros", alerta o estudo do projeto AgriEmprende.

"Este fenómeno constitui um problema para além de todas as implicações económicas e éticas que o rodeiam, é também um grande contribuidor para a emissão de gases com efeito de estufa como o metano, emitido pelos produtos alimentares que quando não são consumidos são detetados no lixo orgânico. Estes gases são os principais potenciadores do aquecimento global, um dos maiores desafios que a planeta enfrenta atualmente. Na União Europeia, segundo o estudo do Fao, os países industrializados, não desperdiçam cerca de 14 milhões de toneladas de comida, com custos associados de 150 milhões de euros", adianta o estudo em questão.

países em vias de desenvolvimento, que muitas vezes não possuem infraestruturas para distribuir todos os seus produtos alimentares em boas condições, as perdas ocorrem, na sua maioria, durante as fases de produção, pós-safra e transformação", explica o relatório estudo.

A análise do AgriEmprende acusa-nos a nós todos, consumidores, de sermos cúmplices desta situação trágica: "compramos produtos a mais porque há alimentos aparentemente embalados e baratos ao vir de quase todas as regiões; guardamos os alimentos de maneira desadequada; interpretamos a letra ao pé da validade, embora as etiquetas tenham sido concebidas para indicar a data de máxima frescura e não a segurança alimentar; esquecemo-nos de comer os restos da refeição; esquecemo-nos de comer os restos nos restaurantes e não pouco aproveitados (ou não o são de todo) por deixar para o cliente do lixo alimentos comestíveis".

Para mudar este paradigma, aproveitando o poder da tecnologia movida na era do sharing economy, surgiu em 2016, no Reino Unido, uma app, a Olio, que tem como objetivo de valorizar a necessidade urgente de diminuir a quantidade de comida desperdiçada mundialmente e consensualizar a sociedade global da urgência de resolução deste problema. "Com esta app, através da tecnologia, qualquer pessoa ou organização luta contra o desperdício alimentar, uma vez que é possível doar ou vender excedentes alimentares ou de refeições comestíveis aos seus vizinhos, promovendo a partilha e evitando assim que sejam descartados. Isto inclui comida próxima da data de validade, vegetais e

soberanos, pão das padarias ou produtos que precisam de ser retirados dos frigoríficos", exemplifica o estudo.

Inicialmente, a cidade de Londres foi o mercado teste da Olio. No presente, esta app já possui utilizadores em 41 países, estando disponível para iOS e Android, sendo considerada a maior rede de partilha de comida a nível mundial. "Portanto, para disponibilizar alimentos, os utilizadores usam o aplicativo, adicionam o item com uma foto, descrição, preço (se aplicável) e quando está disponível para retirada. O aplicativo, em seguida, fornece o local atual em que pode ser recolhido, sendo, no entanto, possível esta cancelar essa ação no caso dos utilizadores preferirem fazer a troca num local público. Já para encontrar produtos, basta navegar pelas listas dos itens disponíveis, selecionar o que se quer e combinar a recolha por meio de mensagens privadas", esclarece o estudo da AgriEmprende.

O objetivo deste projeto é replicar essa ideia em Portugal, para aproveitamento da comida que sobra através da sua identificação e exposição (partilha) num canal online disponível para todos (app), em alternativa à sua perda ou destruição. "A comida que sobra é doada ou vendida por restaurantes, indústrias alimentares, universidades, particulares/famílias, empresas ou instituições que organizam eventos, a comunidade potencialmente interessada (construída por particulares, famílias carentes, instituições sociais, entre outros)", normaliza o estudo em questão.

Na prática, esta app funcionaria num conceito de negócio próximo de um V&L de comida que sobra, criando um novo mercado que evita o desperdício, rentabilizando algo que seria para dar ao lixo, quer em termos monetários (vende e compra), quer em termos de facilitar a ajuda aos mais carecidos (doar).

"O promotor pode direcionar a utilização inicial desta app aos restaurantes de uma determinada área urbana em território nacional, sendo que os interessados poderão colocar a comida que sobra à disposição da comunidade local - nomeadamente famílias, instituições sociais e outras. Por sua vez, os particulares, empresas alimentares e universidades da região poderão ser parceiros, também, e estar interessados em partilhar (doar ou vender) a comida que sobra a outras famílias e/ou instituições sociais. O utilizador que coloca comida à disposição da app, poderá fazê-lo mediante o pagamento de um fee ou cedendo uma percentagem da venda realizada ao criador e promotor do negócio", avançam os responsáveis do AgriEmprende. Para se calcular o potencial de inovação desta ideia para o setor agroalimentar, basta dizer que os restaurantes portugueses desperdiçam pelo menos 50 mil refeições todos os dias, um problema em que a utilização de uma app como a Olio seria uma mais-valia para a sua resolução.

Das colheitas de pão aos frigoríficos inteligentes

Mas nem só da luta contra o desperdício alimentar se ocupa este estudo da AgriEmprende. No fim, há diversas inovações que podem ser replicadas no Ribatejo e no Alentejo. Trata-se de criar um produto barato, acrescentando valor, desde a produção de colheitas de pão, de diversos sabores, para cozer salada, legumes ou sobremesas, em que as próprias colheitas também são comidas. Ou pão sem miolo recheado de legumes ou outros produtos, como ovo cozido. Ou patés de frutas tropicais, com misturas de várias frutas nacionais (figos, ameixas, melão, tomate), sem açúcar adicionado, em que o processamento do peço da fruta tropical é feito no próprio local da colheita (por exemplo, banana na América Central), e em que poderá dar lugar ao desenvolvimento de uma linha de embalagem destes produtos em Portugal. Com a possibilidade de adaptação a produtos biológicos para bebés, idosos ou pessoas com necessidades especiais de alimentação.

E a diversidade de produtos alimentares que nos prometem modificar o quotidiano dentro de pouco tempo não param e estendem-se a toda a nossa experiência em torno dos alimentos, desde a compra no supermercado, à confecção na cozinha ou à forma de distribuição dos produtos. Todos eles são também nichos de mercado potencial para empreendedores e potenciais empresários nacionais. Estamos a falar de fronteiras de carnosas explorações para distribuir os alimentos pelas casas, restaurantes ou instituições. Ou dos frigoríficos do futuro, que tem um ecrã tátil especialmente projetado para nos informar acerca dos produtos que estão no interior, o que está em falta e o que está perto da data de validade. Que tem uma câmara interior direcional a cuja imagem poderá ter acesso quando está num supermercado para saber o que precisa para o jantar e que tornará obsoletas as tradicionais listas de compras. E que lhe pode sugerir a receita adequada para essa refeição em função da comida que sobra, criando um novo mercado que evita o desperdício, rentabilizando algo que seria para dar ao lixo, quer em termos monetários (vende e compra), quer em termos de facilitar a ajuda aos mais carecidos (doar).

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 13 dezembro 2018

Página: 5

Projecto de biotecnologia vegetal vence AgriEmpreende

Um projecto na área da biotecnologia vegetal, que permite produzir plantas “de elevado valor acrescentado”, venceu a segunda edição do concurso de ideias de negócio AgriEmpreende, promovido pelo Agrocluster Ribatejo e pelo InovCluster.

Em comunicado, o Agrocluster afirma que recebeu 14 candidaturas nesta segunda edição da iniciativa, e que distinguiu ainda um projecto que utiliza terrenos marginais para a produção de biomassa e para a remoção de espécies invasoras, permitindo o

controlo de erosão do solo, a aplicação de tecnologias de agricultura de precisão e a gestão de terrenos baldios.

Em terceiro lugar, ficou um projecto que desenvolveu snacks de fruta desidratada com sabor a moscatel, com base em fruta portuguesa das mais diversas variedades regionais.

Os três vencedores vão receber prémios pecuniários, no valor de 5.000 euros para o primeiro classificado, 3.000 para o segundo e 1.000 para o terceiro, e beneficiar de

pré-incubação física para desenvolvimento do projecto por um período de três meses, mais seis meses para incubação pós início de actividade, na Startup Santarém ou no CEI – Centro de Empresas Inovadoras.

Órgão de Comunicação:

VidaEconómica
GRUPO EDITORIAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 14 dezembro 2018

Página:

Bioexplant ganha concurso AgriEmpreende

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

A Bioexplant, um projeto de biotecnologia para desenvolver a multiplicação de plantas através de diferentes métodos laboratoriais (micropropagação 'in vitro') e de crescimento, como a hidroponia, para produzir plantas de elevado valor acrescentado, ganhou a segunda edição do concurso de ideias do AgriEmpreende, promovido pelo AgroCluster (Santarém) e o InovCluster (Castelo Branco). Segue-se agora um programa de aceleração no CEI - Centro de Empresas Inovadoras, em Castelo Branco, durante quatro semanas.

Tudo nasceu "no decorrer da tese de mestrado na Universidade da Beira Interior" (UBI), conta à "Vida Económica" Luís Lavoura, 26 anos, fundador do projeto, que conseguiu financiar o arranque da ideia através dos apoios do programa StartUP Voucher do IAPMEI durante um ano. Neste âmbito, usufruiu de uma

A Bioexplant e outros dois projetos vencedores juntam-se agora a outros empreendedores para uma ação de aceleração a decorrer nas próximas quatro semanas no CEI - Centro de Empresas Inovadoras, em Castelo Branco

bolsa de 600 euros por mês durante um ano, o que ajudou o jovem empreendedor a suportar os gastos com as deslocações de Castelo Branco, onde vive, para a Covilhã, onde se licenciou e tirou o mestrado em Biotecnologia. Ainda neste âmbito, recebeu mais 3000 euros de prémio por objetivos e 2000 euros para a constituição da empresa e a entrada para o capital social.

A Bioexplant, que ainda está alojada no CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Bran-

co (detentora e gestora do CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar e do CEI - Centro de Empresas Inovadoras), está a desenvolver este processo de investigação científica que tem permitido o crescimento e a multiplicação de plantas através de bioreatores. O método tem-se mostrado "altamente eficiente, obtendo uma grande taxa de multiplicação e consequente crescimento no último ano e meio".

"Estamos a procura de parceiros", assume Luís Lavoura, que não esconde "as dificuldades para

avancar" a partir daqui. Uma das possibilidades era estar associado ao Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior (CBP-BI). "O nosso projeto ficaria bem lá", conta à "Vida Económica", revelando estar aberto a outras parcerias.

"Estamos a fazer contactos", diz o responsável da Bioexplant, mostrando-se satisfeito com o primeiro prémio, no valor de 5000 euros, conseguido no âmbito do concurso AgriEmpreende. Sabe que isso vai "ajudar" e lhe vai dar "visibilidade para continuar", mas o futuro ainda é "incerto". No entanto, garante, "nunca fechamos portas, estamos abertos a todas as propostas".

Além da Bioexplant, o concu-

so AgriEmpreende premiou mais dois projetos. A segunda classificada foi a CanaBogge, que utiliza terrenos marginais (seja por dimensão ou características do solo ou relevo) para a produção de biomassa e para a remoção/controlo de espécies invasoras selecionadas. Tem como objetivos o controlo de erosão de solo, a aplicação de tecnologias de agricultura de precisão e a gestão de terrenos baldios. Em terceiro lugar ficou a empresa Sabor a Moscatel, que desenvolve 'snacks' de fruta desidratada com sabor a Moscatel com base em fruta portuguesa das mais diversas variedades regionais. Vão receber, respetivamente, 3000 e 1000 euros.

Luís Lavoura, fundador da Bioexplant.



Luís Lavoura, Bioexplant founder.

Bioexplant wins AgriEmpreende contest

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Bioexplant, a biotechnology project to develop plant multiplication through different laboratory methods (in vitro micropropagation) and growth, such as hydroponics, to produce high value-added plants, won the second edition of the AgriEmpreende, promoted by AgroCluster (Santarém) and InovCluster (Castelo Branco). There is now an acceleration program at the CEI - Centro de Empresas Inovadoras (Innovative Business Center), in Castelo Branco, for four weeks.

Everything comes up during "the course of the Master's thesis at the University of Beira Interior" (UBI), told to "Vida Económica" Luís Lavoura, 26 years old, founder of the project, who was able to finance the startup of the idea through the support of the IAPMEI's StartUP Voucher Program for one year. In this context, he enjoyed a

To Bioexplant and the two other winning projects joins other entrepreneurs for an acceleration action in the next four weeks at the CEI - Innovative Business Center, in Castelo Branco

scholarship of 600 euros per month for the period of a year, which helped the young entrepreneur to bear the costs of traveling from Castelo Branco, where he lives, to Covilhã, where he graduated and took his master's degree in Biotecnology. Additionally, he received a further 3,000 euros of prize for objectives and 2,000 euros for the constitution of the company and the entry in the equity capital.

Bioexplant, still located in the CATAA - Center for Agro-Food

Technological Support of Castelo Branco (holder and manager of the CATAA - Agri-Food Technological Support Center, and CEI - Innovative Business Center), is developing this research process which has allowed the growth and multiplication of plants through bioreactors. The method has been shown to be "highly efficient, achieving a high multiplication rate and consequent growth in the last year and a half".

"We are looking for partners",

assumes Luís Lavoura, who does not hide "the difficulties to move forward" from here. One of the possibilities was to be associated with the Plant Biotechnology Center of Beira Interior (CBP-BI). "Our project would fit well right there", he tells "Vida Económica", revealing that it is open to other partnerships.

"We are making contacts", says the head of Bioexplant, and is satisfied with the first prize, worth 5,000 euros, obtained under the AgriEmpreende contest. He knows that this will "help" and will give him "visibility to continue", but the future is still "uncertain". However, he says, "we never close doors, we are open to all proposals".

Besides Bioexplant, the AgriEmpreende contest awarded two more projects. The second classified was CanaBogge, which takes less used lands (either by size or soil characteristics or relief) for the production of biomass and for the removal/control of selected invasive species. Its objectives are the control of soil erosion, the application of precision farming technologies and the management of common lands. The third award was taken by Sabor a Moscatel, a company that developed dehydrated fruit "snacks" with Moscatel flavor based on Portuguese fruit from the most diverse regional varieties. They will receive, respectively, 3,000 and 1,000 euros.



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 17 dezembro 2018

Página: online

Teve lugar na Startup Santarém a 1ª sessão do Mercado de Financiamento do projeto AgriEmpreende. Na iniciativa, diversos projetos, entre eles alguns dos premiados, tiveram a oportunidade de apresentar a sua ideia de negócio a investidores e financiadores. O AgriEmpreende é um projeto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro. O projeto AgriEmpreende tem como entidade líder o AgroCluster e como copromotor o InovCluster.

Sabor a Moscatel, Casquinha, Soditud, Sweet Hummus, Glu Glu Free e Marlight. Foram estes os 6 projetos ligados ao AgriEmpreende que proporcionaram aos seus empreendedores a oportunidade de apresentar as suas ideias de negócio na Startup Santarém a financiadores, entre os quais a Banca (Montepio e Bankinter), Business Angels, crowdfunding (PPL) e equity crowdfunding (Seedrs).

Na iniciativa, cada empreendedor realizou um pitch de apresentação do projeto e das necessidades identificadas para o seu desenvolvimento.

O projeto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Tem como objetivos gerais reforçar a competitividade das PME, a promoção do espírito empresarial (nomeadamente facilitando o apoio à exploração económica de novas ideias e incentivando a criação de novas empresas, inclusive através de viveiros de empresas), o empreendedorismo qualificado e criativo, a identificação de novas ideias de negócio a nível internacional, a criação de metodologias de Co-criação a implementar nas infraestruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

Entre os projetos desenvolvidos encontram-se, para além do Mercado de Financiamento, Ciclo de Workshops, Concursos de ideias de negócios e Programas de Aceleração.

O AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Fonte: <https://boasnoticias.pt/ideias-de-negocio-do-projeto-agriempreende-apresentadas-a-potenciais-financiadores/>



Adicionar comentário



Versão para
impressão



Partilhar!

Um método que permite produzir plantas de elevado valor acrescentado, a utilização de terrenos marginais para a produção de biomassa e remoção/controlo de espécies invasoras e *snacks* de fruta desidratada com sabor a Moscatel. São estes os três projetos vencedores da 2ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, que recebeu 14 candidaturas no total. O projeto tem como entidade líder o Agrocluster e como copromotor o InovCluster.

A Bioexplant foi a grande vencedora do concurso. Trata-se de um projeto na área da biotecnologia vegetal que pretende utilizar diferentes métodos laboratoriais (micropropagação *in vitro*) e de crescimento como a hidroponia, com o objetivo de produzir plantas de elevado valor acrescentado. Relativamente ao processo laboratorial, a Bioexplant está a desenvolver um processo de produção baseado numa investigação científica, que tem permitido desenvolver o crescimento e a multiplicação de plantas através de bioreatores. Este método tem-se mostrado altamente eficiente, obtendo uma grande taxa de multiplicação e consequente crescimento no último ano e meio.

A CanaBogne, segunda classificada, utiliza terrenos marginais (seja por dimensão ou características do solo ou relevo) para a produção de biomassa e para a remoção/controlo de espécies invasoras selecionadas. Tem como objetivos o controlo de erosão de solo, a aplicação de tecnologias de agricultura de precisão e a gestão de terrenos baldios.

O pódio fica completo pela empresa Sabor a Moscatel, que desenvolveu *snacks* de fruta desidratada com sabor a Moscatel, com base em fruta portuguesa das mais diversas variedades regionais.

Os três vencedores vão receber os seguintes prémios: 5000€ para o primeiro classificado, 3000€ para o segundo e 1000€ para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projeto em sistema de co-working por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de atividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras.

As candidaturas foram avaliadas pelo júri do Concurso, composto por Luis Farinha (Docente do Departamento de Gestão e Economia e Investigador NECE – Research Center in Business Sciences da UBI), Cristina Pintado (Responsável Técnico do Laboratório de Microbiologia e Responsável Técnico do Laboratório de Análise Sensorial do CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar de Castelo Branco), Carlos Lopes de Sousa (Presidente da Direção do Agrocluster), Fernando Zuzarte Reis – (CEO da Sociedade Lusitana de Destilação, SA e Vice-presidente da Direção do Agrocluster) e António Fonseca Ferreira (ex-presidente da CCDR Lisboa e Vale do Tejo e CEO da Manual).

Segue-se agora um programa de aceleração para os projetos vencedores, que se juntam a outros empreendedores para esta ação a decorrer nas próximas quatro semanas, no CEI (Centro de Empresas Inovadoras), em Castelo Branco.

O projeto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Mais informações em <http://www.agriempreende.pt/>.

O conteúdo [Projeto de biotecnologia para desenvolver o crescimento e a multiplicação de plantas vence concurso de ideias do AgriEmpreende](https://boasnoticias.pt/projeto-de-biotecnologia-para-desenvolver-o-crescimento-e-a-multiplicacao-de-plantas-vence-concurso-de-ideias-do-agriempreende/) aparece primeiro em i9 magazine.

Fonte: <https://boasnoticias.pt/projeto-de-biotecnologia-para-desenvolver-o-crescimento-e-a-multiplicacao-de-plantas-vence-concurso-de-ideias-do-agriempreende/>

Órgão de Comunicação:

i9^o magazine
o pulsar da inovação

POWERED BY
BOAS NOTÍCIAS

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 20 dezembro 2018

Página: online

Ideias de negócio do projeto AgriEmpreende apresentadas a potenciais financiadores

inews 20 Dezembro, 2018 13:13 36 0

Empreendedorismo agroalimentar no Ribatejo e na Região Centro.

Partilhar:



Teve lugar na Startup Santarém a 1ª sessão do Mercado de Financiamento do projeto AgriEmpreende. Na iniciativa, diversos projetos, entre eles alguns dos premiados, tiveram a oportunidade de apresentar a sua ideia de negócio a investidores e financiadores. O AgriEmpreende é um projeto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro. O projeto AgriEmpreende tem como entidade líder o AgroCluster e como copromotor o InovCluster.

Sabor a Moscatel, Casquinha, Soditud, Sweet Hummus, Glu Glu Free e Marlight. Foram estes os 6 projetos ligados ao AgriEmpreende que proporcionaram aos seus empreendedores a oportunidade de apresentar as suas ideias de negócio na Startup Santarém a financiadores, entre os quais a Banca (Montepio e Bankinter), Business Angels, crowdfunding (PPL) e equity crowdfunding (Seedrs).

Na iniciativa, cada empreendedor realizou um pitch de apresentação do projeto e das necessidades identificadas para o seu desenvolvimento.

O projeto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Tem como objetivos gerais reforçar a competitividade das PME, a promoção do espírito empresarial (nomeadamente facilitando o apoio à exploração económica de novas ideias e incentivando a criação de novas empresas, inclusive através de viveiros de empresas), o empreendedorismo qualificado e criativo, a identificação de novas ideias de negócio a nível internacional, a criação de metodologias de Co-criação a implementar nas infraestruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

Entre os projetos desenvolvidos encontram-se, para além do Mercado de Financiamento, Ciclo de Workshops, Concursos de ideias de negócios e Programas de Aceleração.

O AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Fonte: <https://portal.i9magazine.pt/ideias-de-negocio-do-projeto-agriempreende-apresentadas-a-potenciais-financiadores/>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 20 dezembro 2018

Página: online



Pedro Cadete é um dos rostos por detrás deste novo produto inovador

Mexer o café e depois comer a colher

Empresa de Santarém liderada por dois jovens vai lançar no mercado um produto inovador: objectos biodegradáveis e comestíveis para mexer o café que são uma mais valia ambiental em relação aos artigos de plástico.

Substituir as paletas de plástico para mexer o café por paletas comestíveis, é o produto inovador que Pedro Cadete e Luís Simões vão lançar no mercado no início de 2019. A fábrica na Alemanha onde vai ser feita a produção já está a postos para começar a trabalhar nesse produto. A Delta Cafés e o canal Horeca (hotelaria, restauração e cafetaria) são, para já, os principais clientes em carteira.

A ideia da empresa Sodont, sediada na Startup de Santarém desde 2017, é aproveitar os desperdícios ou subprodutos da indústria agro-alimentar, dar-lhe utilização e serem comestíveis. Neste caso, pode, muito em breve, começar a mexer o café com estas paletas biodegradáveis e, em vez de as deitar no lixo, passar a comê-las. "Claro que ninguém será obrigado a comer as paletas mas mesmo que as deite no lixo, este é um produto biodegradável que vai ser uma opção alternativa ao plástico ou aos paus de canela", explicou o escalabitano Pedro Cadete a O MIRANTE.

O mercado está atento e a ideia inovadora mereceu já uma distinção por parte da InovCluster, que lhe atribuiu o prémio Agro-Cluster Empreendedorismo - Inovação e Tendências 2018. "Já existe no mercado loiça, palhinhas e outros produtos biodegradáveis e comestíveis, mas ainda não há paletas para mexer o café", apontou.

O produto é inovador e a matéria-prima utilizada na sua composição e confecção é também pioneira. Aproveitar os desperdícios alimentares das indústrias agro-alimentares, como por exemplo a maçã, que é o primeiro sabor que a Sodont está a testar nas paletas, é a grande inovação.

Este é o primeiro produto pensado e criado de raiz pelos dois empresários, uma vez que a Sodont nasceu, inicialmente, como uma empresa que colocava no mercado nacional produtos biodegradáveis e comestíveis criados por outras empresas.



A espanhola Sorbos criou as primeiras palhinhas comestíveis e aromatizadas do mercado e a polaca Biotrem criou loiça biodegradável e comestível. "A nossa função foi sermos parceiros destas empresas, para trazer para o mercado português os seus produtos. Ao fim de pouco tempo conseguimos colocá-los também nos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa".

Os jovens empreendedores, ambos formados na área do marketing pelo Politécnico de Santarém, quiseram ir mais longe e criar o seu próprio produto. "Sempre fomos muito preocupados com as questões ambientais e, depois de começar a trabalhar na área, ainda mais. Deixar um mundo melhor para os nossos filhos é a nossa principal preocupação", enquadrou Pedro Cadete.

Empreendedores com preocupações ambientais

Os jovens empreendedores foram em busca de alternativas e apoios para localizar a fábrica em Santarém ou em qualquer sítio em território nacional, mas foi "impensável". Para além de não haver fábricas portuguesas que garantam a confecção de excelência do produto, o capital que precisavam para obter certificações, licenças e vistorias, rondava o meio milhão de euros. Os empresários viram-se empurrados para o estrangeiro.

A fábrica que já confeccionou os primeiros moldes está localizada na Alemanha e com 150 mil euros conseguiram o aval da banca para começar a produção. "Esta é uma fábrica que tem este tipo de produção licenciada e certificada, por isso correu tudo muito bem", diz Pedro Cadete.

O preço das paletas vai rondar os 5 cêntimos a unidade. "Esta é uma questão que é sempre um bloqueio, na medida em que as paletas de plástico têm o valor de 2 cêntimos a unidade. Mas queremos acreditar que as mentalidades vão realmente despertar", remata Pedro Cadete.

Fonte: <https://omirante.pt/semanario/2018-12-20/economia/2018-12-19-Mexer-o-cafe-e-depois-comer-a-colher>

Órgão de Comunicação:

JE O Jornal Económico

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 24 dezembro 2018

Página: online

ECONOMIA ET CETERA

Alimentação. Aprender a comer na era digital

Nuno Miguel Silva 24 Dezembro 2018, 19:00

A tecnologia, a automação, a inteligência artificial, a digitalização, a internet das coisas e a realidade aumentada estão a mudar as nossas vidas e vão intensificar o ritmo de interferência nas nossas existências nos próximos anos.



E vão implicar a mudança radical de hábitos tidos por garantidos até há pouco tempo em coisas tão básicas da nossa experiência de seres humanos como a alimentação.

As novas tendências e negócios do setor agroalimentar são um tema apaixonante e mereceram a atenção de um estudo do projeto AgriEmpreende, promovido em conjunto pelo AgroCluster do Ribatejo e pelo InovCluster, financiado por fundos comunitários através do Compete 2020 (Portugal 2020). O estudo, a que o Jornal Económico teve acesso, elenca um conjunto de casos de estudo internacionais e traça a sua possível adaptação às regiões portuguesas do Ribatejo e da Região Centro. Hambúrgueres que são feitos de vegetais mas que parecem e sabem a carne, leite com validade alargada, snacks de grão de bico ou de sorgo, dietéticos em sopa, caldos liofilizados, pão sem miolo recheado de vegetais ou frutas, bebidas de carvão ativado, gelados com álcool, doces de fruta ou mel com canábis, declinações de chá, azeites de luxo, bebidas para adormecer ou chá em varetas são alguns exemplos do admirável mundo de que nos alimentaremos num futuro cada vez mais próximo.

O gigantesco combate ao desperdício alimentar

Além da inovação ao nível da produção e da combinação de produtos, aromas, sabores e texturas, as novas tendências da alimentação para este século XXI digital passam muito pela redução do desperdício alimentar. “De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2017), a definição de desperdício alimentar está associada à perda de alimentos destinados ao consumo humano, em qualquer ponto da cadeia de fornecimento alimentar”, destaca o referido estudo.

O documento acrescenta que o desperdício alimentar é composto por alimentos que são descartados ou perdidos e não são, portanto, consumidos. E pode ocorrer em diversos momentos, desde a produção, ao processamento, venda e consumo. “Atualmente, a nível global, estima-se que o desperdício alimentar amonte entre um terço e metade de toda a comida produzida. Além disso, este desperdício alimentar conduz a outros gastos desnecessários, tais como: mão de obra, água, energia, terra, entre outros”, alerta o estudo do projeto AgriEmpreende.

“Este fenómeno constitui um problema: para além de todas as implicações económicas e éticas que o rodeiam, é também um grande contribuidor para a emissão de gases com efeito de estufa como o metano, emitido pelos produtos alimentares que quando não são consumidos são deitados ao lixo – lixo orgânico. Estes gases são os principais potenciadores do aquecimento global, um dos maiores desafios que o planeta enfrenta atualmente. Na União Europeia, segundo o estudo da Fusions sobre as estimativas dos níveis de desperdício de alimentos na Europa (Fusions, 2016), conclui-se que, anualmente, são desperdiçadas cerca de 88 milhões de toneladas de comida, com custos associados de 150 milhões de euros”, adianta o estudo em questão.

Cada português desperdiça 132 quilos de comida por ano

E em Portugal o que se passa neste domínio? O AgriEmprende calcula que no nosso país “o desperdício alimentar anual é de cerca de um milhão de toneladas de alimentos, o que aponta para que cada pessoa desperdice, em sua casa, cerca de 132 quilos de comida por ano, a acrescentar aos 17% de comida que é deitada fora ainda antes de chegar aos consumidores”.

Números impressionantes que é necessário inverter. De acordo com este estudo, “para reduzir este desperdício e, consequentemente, atingir as Metas de Desenvolvimento Sustentável da ONU, é indispensável o apoio à luta contra as mudanças climáticas, ajudando a implementar ações que permitam economizar comida nutritiva para ser redistribuída pelos que necessitam, ajudando simultaneamente na erradicação da fome e ainda na poupança de dinheiro aos produtores, empresas e consumidores”.

Foi com estes fatores em mente que surgiu a sharing economy (economia de partilha), “a economia em que os bens e os serviços são obtidos de forma partilhada, através de aplicações ou sistemas de empréstimos e partilha entre consumidores. Para resolver o gigantesco problema do desperdício alimentar há que mudar de paradigma ao que fazemos em nossas casas quanto à comida que sobra a cada refeição”. “Independentemente do local onde ocorra, cada desperdício representa uma oportunidade perdida de alimentar seres humanos, ainda que seja gerado em lugares diferentes por razões diferentes. Geralmente, os países industrializados desperdiçam mais alimentos nas fases de retalho e consumo da cadeia alimentar do que os países menos desenvolvidos. Nos países em vias de desenvolvimento, que muitas vezes não possuem infraestruturas para distribuir todos os seus géneros alimentares em boas condições, as perdas ocorrem, na sua maioria, durante as fases de produção, pós-safra e transformação”, explica o referido estudo.

A análise do AgriEmprende acusa-nos a nós todos, consumidores, de sermos cúmplices desta situação trágica: “compram produtos a mais porque há alimentos atraentemente embalados e baratos ao virar de quase todas as esquinas; guardam os alimentos de maneira desadequada; interpretam à letra as datas de validade, embora as etiquetas tenham sido concebidas para indicar a data de máxima frescura e não a segurança alimentar; esquecem-se de comer os restos da refeição; esquecem-se dos sacos com restos nos restaurantes e são pouco penalizados (ou não o são de todo) por deitar para o caixote do lixo alimentos comestíveis”.

Para mudar este paradigma, aproveitando o poder da tecnologia móvel na era da sharing economy, surgiu em 2016, no Reino Unido, uma app, a Olio, que assumiu o objetivo de viralizar a necessidade urgente de diminuir a quantidade de comida desperdiçada mundialmente e consciencializar a sociedade global da urgência de resolução deste problema. “Com esta app, através da tecnologia, qualquer pessoa ou organização luta contra o desperdício alimentar, uma vez que é possível doar ou vender excedentes alimentares ou de refeições comestíveis aos seus vizinhos, promovendo a partilha e evitando assim que sejam descartados. Isto inclui comida próxima da data de validade, vegetais caseiros sobrantes, pão das padarias ou produtos que precisam de ser retirados dos frigoríficos”, exemplifica o estudo.

Inicialmente, a cidade de Londres foi o mercado teste da Olío. No presente, esta app já possui utilizadores em 41 países, estando disponível para iOS e Android, sendo considerada a maior rede de partilha de comida a nível mundial. “Portanto, para disponibilizar alimentos, os usuários abrem o aplicativo, adicionam o item com uma foto, descrição, preço (se aplicável) e quando está disponível para retirada. O aplicativo, em seguida, fornece o local atual em que pode ser recolhido, sendo, no entanto, possível esta cancelar essa ação no caso dos utilizadores preferirem fazer a troca num local público. Já para encontrar produtos, basta navegar pelas listas dos itens disponíveis, solicitar o que se quer e combinar a recolha por meio de mensagens privadas”, esclarece o estudo da AgriEmprende.

O objetivo deste projeto é replicar essa ideia em Portugal, para aproveitamento da ‘comida que sobra’ através da sua identificação e exposição (partilha) num canal online disponível para todos (app), em alternativa à sua perda ou destruição. “A ‘comida que sobra’ é doada ou vendida por restaurantes, indústrias alimentares, universidades, particulares/famílias, empresas ou instituições que organizam eventos, à comunidade potencialmente interessada (constituída por particulares, famílias carenciadas, instituições sociais, entre outros)”, exemplifica o estudo em causa. Na prática, esta app funcionaria num conceito de negócio próximo de um ‘OLX de comida que sobra’, gerando um novo mercado que evita o desperdício, rentabilizando algo que seria para deitar ao lixo, quer em termos monetários (venda a outrem), quer em termos de facilitação da ajuda aos mais carecidos (doação).

“O promotor pode direcionar a utilização inicial desta app aos restaurantes de uma determinada área urbana em território nacional, sendo que os interessados poderão colocar a ‘comida que sobra’ à disposição da comunidade local – nomeadamente famílias, instituições sociais e outras. Por sua vez, os particulares, empresas alimentares e universidades da região poderão ser parceiros, também, e estar interessados em partilhar (doar ou vender) a ‘comida que sobra’ a outras famílias e/ou instituições sociais. O utilizador que coloca comida à disposição da app, poderá fazê-lo mediante o pagamento de um fee ou cedendo uma percentagem da venda realizada ao criador e promotor do negócio”, avançam os responsáveis do AgriEmprende. Para se calcular o potencial de inovação desta ideia para o setor agroalimentar, basta dizer que os restaurantes portugueses desperdiçam pelo menos 50 mil refeições todos os dias, um problema em que a utilização de uma app como a Olío seria uma mais-valia para a sua resolução.

Das colheres de pão ao frigorífico inteligente

Mas nem só da luta contra o desperdício alimentar se ocupa este estudo da AgriEmprende. No pão, há diversas inovações que podem ser replicadas no Ribatejo e no Alentejo. Trata-se de recriar um produto básico, acrescentando valor, desde a produção de colheres de pão, de diversos sabores, para comer saladas, iogurtes ou sobremesas, em que as próprias colheres também são comidas. Ou pão ‘sem miolo’ recheado de legumes ou outros produtos, como ovo cozido. Ou patés de frutas tropicais, com misturas de várias frutas nacionais (figos, ameixas, melão, tomate), sem açúcar sintético, em que o processamento da polpa da fruta tropical é feito no próprio local da colheita (por exemplo, banana na América Central), e em que poderá dar lugar ao desenvolvimento de uma linha de embalamento destes produtos em Portugal. Com a possibilidade de adaptação a produtos biológicos para bebés, idosos ou pessoas com necessidades especiais de alimentação.

E a diversidade de produtos alimentares que nos prometem modificar o quotidiano dentro de pouco tempo não param e estendem-se a toda a nossa experiência em torno dos alimentos, desde a compra no supermercado, à confeção na cozinha ou à forma de distribuição dos produtos. Todos eles são também nichos de mercado potenciais para empreendedores e potenciais empresários nacionais. Estamos a falar de frotas de carros autômatos para distribuir os alimentos pelas casas, restaurantes ou instituições. Ou dos frigoríficos do futuro, que têm um ecrã tátil especialmente projetado para nos informar acerca dos produtos que estão no interior, o que está em falta e os que estão perto da data de validade. Que têm uma câmara interior direcionável a cujas imagens poderá ter acesso quando está num supermercado para saber o que precisa para o jantar e que tornará obsoletas as tradicionais listas de compras. E que lhe pode sugerir a receita adequada para essa refeição em função do conteúdo no interior do frigorífico...

São estes alguns dos ingredientes com que teremos de lidar para aprender a comer na era digital.

Fonte: <https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/alimentacao-aprender-a-comer-na-era-digital-392096>

ANIMA FORUM – ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRO-INDÚSTRIA
CIES – CENTRO DE INOVAÇÃO EMPRESARIAL DE SANTARÉM, LARGO INFANTE SANTO – 2005-246 SANTARÉM

www.agrocluster.com / geral@agrocluster.com

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 27 dezembro 2018

Página: online



AgriEmpreende contou com 24 participantes na Escola Superior Agrária de Santarém

Acção do AgriEmpreende em Santarém gera 72 ideias de negócio

Projeto inovador de criação de produtos e empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e no Centro.

A primeira sessão de geração de ideias de negócio, iniciativa do AgriEmpreende, decorreu na Escola Superior Agrária de Santarém e juntou alunos e professores com elementos de empresas, municípios e entidades ligadas ao sector agroalimentar. A iniciativa contou com 24 participantes e gerou 72 novas ideias de negócio. O AgriEmpreende é um projecto inovador que potencia a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agroalimentar no Ribatejo e na região Centro.

Estas sessões de geração de ideias de negócio, para além de fortalecerem e promoverem o espírito empreendedor, permitem trabalhar os desafios do sector agroalimentar. A sessão realizada na Escola Superior Agrária permitiu a formação de grupos de trabalho para a apresentação de novas ideias. As 72 novas ideias estão agora a ser trabalhadas pela equipa AgriEmpreende para a segunda sessão, onde serão apresentadas aos participantes, que irão detalhar e maturar as mesmas. Será realizada uma sessão sequencial no próximo dia 9 de Janeiro.

O projecto AgriEmpreende visa a criação e dinamização de uma estrutura técnica de apoio ao empreendedorismo que potencia a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e novas empresas na fileira agroalimentar, especialmente ao nível do empreendedorismo qualificado e criativo.

Tem como objectivos gerais reforçar a competitividade das PME, a promoção do espírito empresarial, o empreendedorismo qualificado e criativo, a identificação de novas ideias de negócio a nível internacional, a criação de metodologias de co-criação a implementar nas infraestruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

O AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

Fonte: <http://omirante.pt/semanario/2018-12-27/economia/2018-12-26-Accao-do-AgriEmpreende-em-Santarem-gera-72-ideias-de-negocio>

ANIMAFORUM – ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRO-INDÚSTRIA
CIES – CENTRO DE INOVAÇÃO EMPRESARIAL DE SANTARÉM, LARGO INFANTE SANTO – 2005-246 SANTARÉM

www.agrocluster.com / geral@agrocluster.com

Órgão de Comunicação:



Assunto: AgriRenaissance

DATA: 28 dezembro 2018

Página: online

Categoria: Economia

Agrocluster Ribatejo integra consórcio europeu para o desenvolvimento do setor agroalimentar

sexta, 28 dezembro 2018 Escrito por Redação



O Agrocluster Ribatejo, uma associação de empresas e entidades do setor agroindustrial situada no distrito de Santarém, passou a integrar o AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", uma estrutura que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa.

O projeto, financiado pelo programa europeu Interreg EUROPE, é liderado pelo Governo regional da La Rioja - Espanha, e tem como parceiros, para além do Agrocluster Ribatejo, o CTIC - CITA Logronho - Espanha, o Ministério da Agricultura da Lituânia - Lituânia, a Agência para o Desenvolvimento da região da Mazovia - Polónia, o Governo Regional de Varsóvia - Polónia e a Região da Calábria - Itália.

O projeto quer valorizar as sinergias entre estas regiões de modo a potenciar o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar, em consonância com os objetivos da nova política industrial Europeia. O objetivo é influenciar e contribuir para a elaboração das políticas europeias, nomeadamente na construção das futuras oportunidades de financiamento europeu.

O acordo de subvenção do projeto tem a duração de quatro anos.

Fonte: <https://rederegional.com/index.php/economia/24320-agrocluster-ribatejo-integra-consorcio-europeu-para-o-desenvolvimento-do-setor-agroalimentar>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriRenaissance

DATA: 28 dezembro 2018

Página: online

Agrocluster Ribatejo integra consórcio europeu



Iniciativa visa o desenvolvimento do sector agroalimentar em cinco regiões da Europa

O Agrocluster Ribatejo passou a integrar o AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance". Um projecto europeu que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa. Financiado pelo programa Interreg EUROPE, o projecto representa as regiões europeias de La Rioja (Espanha); Vilnius (Lituânia); Mazovia (Polónia); Calábria (Itália) e Centro (Portugal).

O projeto tem como parceiros, para além do Agrocluster Ribatejo, o CTIC - CITA Logronho - Espanha, o Ministério da Agricultura da Lituânia - Lituânia, a Agência para o Desenvolvimento da região da Mazovia - Polónia, o Governo Regional de Varsóvia - Polónia e a Região da Calábria - Itália. Na sua génese está a necessidade de revitalização do sector agroalimentar sentida por parte da região espanhola de LaRioja e a consequente união deste Governo regional ao CTIC-CITA, como centro de desenvolvimento tecnológico de referência nesta região, para o desenvolvimento de um projecto que procurasse resolver este défice.

A ideia é valorizar as sinergias entre estas regiões de modo a potenciar o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar, em consonância com os objectivos da nova política industrial Europeia. Deste modo pretende-se influenciar e contribuir para a elaboração das políticas na construção das futuras oportunidades de financiamento europeu, abordagem que facilitará o aparecimento de novas cadeias de valor intersectoriais, bem como a geração de redes de cooperação nas regiões, e evitando duplicações no investimento em I&D.

O projecto pretende trabalhar no aumento dos recursos de investigação e inovação, melhorando as infraestruturas e competências, estimular a colaboração público-privada para alcançar a excelência em I&D e hibridizar o sector agroalimentar com outros sectores industriais a nível regional e da União Europeia. O projecto tem a duração de quatro anos. Está prevista para Janeiro uma reunião de stakeholders (público estratégico) da região Centro com vista à elaboração do Plano de Acção Regional para esta região.

<http://omirante.pt/economia/2018-12-28-Agrocluster-Ribatejo-integra-consorcio-europeu>

Órgão de Comunicação:

rádio
Hertz
TOMAR 92FM-98FM

DATA: 29 dezembro 2018

Página: online

Assunto: AgriRenaissance

ACTUALIDADE – Agrocluster Ribatejo integra consórcio europeu para o desenvolvimento do sector agroalimentar

11:00 - 29 Dezembro 2018



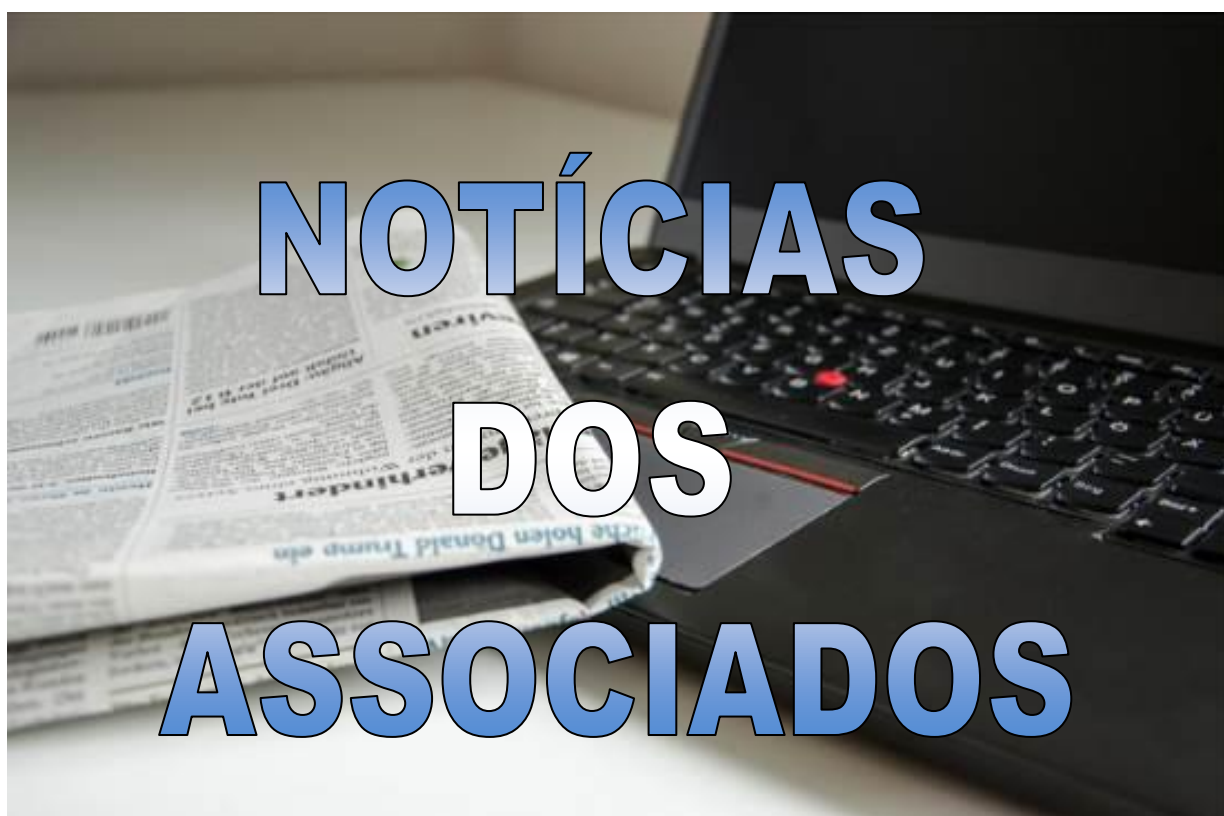
AgriRenaissance – “Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance”. Assim se denomina o projeto europeu que o Agrocluster Ribatejo integra e que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa. O projeto, financiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, é liderado pelo Governo regional da La Rioja – Espanha, e tem como parceiros, para além do Agrocluster Ribatejo, o CTIC – CITA Logronho – Espanha, o Ministério da Agricultura da Lituânia – Lituânia, a Agência para o Desenvolvimento da região da Mazóvia – Polónia, o Governo Regional de Varsóvia – Polónia e a Região da Calábria – Itália.

Na génese deste projeto está a necessidade de revitalização do setor agroalimentar sentida por parte da região espanhola de LaRioja e a consequente união deste Governo regional ao CTIC-CITA, como centro de desenvolvimento tecnológico de referência nesta região, para o desenvolvimento de um projeto que procurasse resolver este défice. O projeto, que representa cinco regiões europeias – La Rioja (Espanha); Vilnius (Lituânia); Mazóvia (Polónia); Calábria (Itália) e Centro (Portugal) – valoriza, assim as sinergias entre estas regiões de modo a potenciar o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar, em consonância com os objetivos da nova política industrial Europeia. O projeto visa, assim, influenciar e contribuir para a elaboração das políticas europeias, nomeadamente na construção das futuras oportunidades de financiamento europeu, abordagem que facilitará o aparecimento de novas cadeias de valor intersectoriais, bem como a geração de redes de cooperação nas regiões, e evitando duplicações no investimento em I&D.

Os objetivos do projeto passam por aumentar os recursos de investigação e inovação, melhorando as infraestruturas e competências, estimular a colaboração público-privada para alcançar a excelência em I&D, e hibridizar o setor agroalimentar com outros setores industriais a nível

regional e da UE, capitalizando competências e infraestruturas complementares de D&I de modo a permitir o aparecimento de novas cadeias de valor transfronteiriças e intersectoriais. O acordo de subvenção do projeto, que tem a duração de quatro anos, foi assinado por todos os parceiros numa cerimónia que decorreu na região de LaRioja, em Espanha, em setembro passado, sendo que está prevista para janeiro a reunião de stakeholders da região Centro com vista à elaboração do Plano de Ação Regional para esta região.

<https://radiohertz.pt/actualidade-agrocluster-ribatejo-integra-consorcio-europeu-para-o-desenvolvimento-do-sector-agroalimentar/>



Órgão de Comunicação:

AGRICULTURA E MAR
Actual

Assunto: Nobre recebe distinção

DATA: 03 julho 2018

Página: online



SALSICHAS NOBRE BAIXO TEOR DE GORDURA DISTINGUIDAS NOS MASTERS DA DISTRIBUIÇÃO 2018

CarlosCaldeira · 3 dias atrás · Agricultura, Agro-indústria, Featured
Deixe um comentário · 50 Visualizações

A Nobre, marca líder de mercado nos produtos de charcutaria em Portugal, recebeu a distinção de Master Produto Charcutaria, com o seu produto Salsichas Nobre Baixo Teor de Gordura, na 27ª edição dos Masters da Distribuição, o evento que tem como objectivo distinguir o que de melhor se faz no retalho e na produção, com várias categorias a concurso.

Lançadas em 2017, as Salsichas Nobre Baixo Teor de Gordura têm menos de 3% de gordura, não têm aditivos, lactose ou glúten. Adicionalmente as Salsichas Nobre Baixo Teor de Gordura têm um elevado teor de proteína, quinoa, soja e ainda fibra.

Uma fórmula que mereceu um parecer do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) que refere que as Salsichas Nobre Baixo Teor de Gordura apresentam valores consideravelmente baixos em diversos parâmetros, o que a favorece sob o ponto de vista nutricional, quando comparada com a média de produtos de peito de peru e peito de frango.

Menos 24% no teor de gordura total

Em média e de acordo a Tabela da Composição de Alimentos (2015) esta nova gama de salsichas apresenta uma diferença de menos 27% no valor energético e de menos 24% no teor de gordura total em comparação com a média de peito de peru e peito de frango.

“Este reconhecimento do Masters da Distribuição 2018 significa que a Nobre continua fiel ao seu ADN, focada em antecipar as necessidades dos seus consumidores inovando”, refere a directora de marketing da Nobre, Lia Oliveira.

A Nobre é uma marca portuguesa de origem familiar, com mais de 60 anos de história. Reconhecida pela qualidade e inovação dos seus produtos, a Nobre mantém-se fiel aos processos e às receitas que ao longo de seis décadas lhe dão a liderança de mercado nos produtos de charcutaria.

Em 2016 obteve a certificação IFS FOOD, com uma pontuação de 96%, o que reforça a excelência na qualidade, segurança alimentar e satisfação dos clientes e consumidores.

Fonte: <http://agriculturaemar.com/salsichas-nobre-baixo-teor-de-gordura-distinguidas-nos-masters-da-distribuicao-2018/>

Órgão de Comunicação:

Assunto: Victor Guedes

DATA: 05 julho 2018

Página: online

ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS 16 HORAS AGO

Gallo volta a inovar através do lançamento de um novo piri-piri extra forte

by SHOPPINGSPIRIT NEWS



Com um nível de picância superior ao da versão "Original", Gallo desafia os amantes de picante através de um novo Piri-piri mais intenso e que vai por o consumidor à prova – atreve-se a experimentar?

Gallo Piri-Piri Extra Forte, uma combinação explosiva entre o sabor intenso da malagueta e a naturalidade do azeite, o grande factor distintivo da marca na sua oferta de molhos picantes ao mercado.

"Sabemos que há consumidores mais exigentes, mais aventureiros, que procuram paladares intensos e é a pensar neles que criámos o novo Gallo Piri-piri Extra Forte. O nosso sabor Original já era robusto, mas este vai pôr à prova os verdadeiros apreciadores de picante.", refere Susana Costa, responsável de Marketing de Gallo.

O lançamento deste novo Piri-piri vem reforçar a aposta da marca em inovação relevante para o consumidor, através de uma nova oferta na categoria de molhos picantes com um sabor ainda mais distintivo e marcante.

Este é um desafio para a marca e também para o consumidor. Após o lançamento do Piri-Piri Original, o próximo desafio aos paladares mais exigentes acaba de chegar. A nova variedade vai aliciar o verdadeiro fã de picante a testar os seus limites, seja para os pratos mais simples ou para os mais elaborados. Este é mais um passo na valorização e diversificação da oferta da marca, através de sabores autênticos e tão apreciados pelos consumidores na categoria de molhos picantes. Atrave-se a experimentar?

Fonte: <https://shoppingspirit.pt/2018/07/05/gallo-volta-a-inovar-atraves-do-lancamento-de-um-novo-piri-piri-extra-forte/>

COMPETE 2020

Órgão de Comunicação:

Assunto: Iberopasta

DATA: 05 julho 2018

Página: online

Iberopasta: empresa dedicada ao fabrico de massas alimentícias cria nova fábrica em Alcanena

COMPETE 2020 alavanca investimento industrial inovador e tecnologicamente evoluído que irá criar 27 novos postos de trabalho, com destaque no lançamento de novos produtos resultantes de processos de I&D em parceria com o Instituto Politécnico de Leiria, assumindo uma forte aposta nos mercados internacionais.

1. Síntese

Cofinanciado pelo COMPETE 2020, o projeto visa a construção, em Alcanena, de uma unidade industrial tecnologicamente evoluída, para a fabricação de massas alimentares, que permitirá a fabricação de uma gama alargada de produtos, com especial destaque na introdução de alguns produtos inovadores desenvolvidos em processos de I&D em parceria com entidades do Sistema Científico e Tecnológico Nacional (SCTN), assumindo uma forte aposta nos mercados internacionais. O projeto será implantado em Alcanena, na NUTS III Médio Tejo, e é promovido pela Iberopasta, uma média empresa, que irá criar 27 novos postos de trabalho.

A Iberopasta definiu que a aposta no mercado externo será encarada como um importante motor da expansão da sua atividade, pretendendo-se conquistar uma posição interessante em países africanos, nomeadamente, Marrocos, Nigéria, Angola e Moçambique; bem como na Europa, particularmente em Espanha.

2. Sobre o Projeto

2.1 Âmbito

A Iberopasta apresentou, em setembro de 2015, uma candidatura ao COMPETE 2020 com o objetivo temático de reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas portuguesas.

O projeto consigna a construção e implementação de uma nova unidade fabril, com tecnologia de ponta e inovadora em Portugal, que aliado à constituição de um quadro altamente qualificado, irá privilegiar elevados padrões de versatilidade em produtos, automatização e eficiência produtiva e energética.

Apostando na inovação de produto, o projeto engloba a criação de uma gama de produtos que aliará as massas alimentares tradicionais, com as massas alimentares com composições e características inovadoras resultantes de processos de I&D a desenvolver com entidades do SI&I nacional, nomeadamente o Instituto Politécnico de Leiria. O projeto consigna, ainda, o lançamento de uma nova marca, que se pretende associada a uma gama de produtos de excelente qualidade e inovação.

2.2 Objetivos

Com uma proposta de investimento focada na inovação produtiva, o projeto visa a:

- > criação de um novo estabelecimento que promova a inovação e qualificação do tecido empresarial, através da criação de uma unidade modelo em Portugal de bens transacionáveis e internacionalizáveis diferenciadores e com elevado nível de incorporação nacional;
- > produção de novos bens e serviços ou melhorias significativas da produção atual através da transferência e aplicação de conhecimento.

2.3 Resultados Esperados

Apostando em vários níveis de inovação e na prossecução de parceria(s) com entidades não empresariais do SCTN, o projeto atua assim ao nível da capacitação empresarial de uma PME que:

1. irá alterar e especializar o perfil produtivo da sub-região onde se insere;
2. atuará para uma maior abertura da economia da região e do país ao exterior;
3. será um elemento fortemente indutor de desenvolvimento empresarial, atuando na afirmação da região, não só no contexto nacional como internacional.

O projeto contribui para o reforço da capacitação empresarial das PME para o desenvolvimento de bens e serviços em atividades inovadoras que contribuem para a progressão na cadeia de valor, bem como no aumento das capacidades de gestão e qualificação dos ativos.

Portugal carece de propostas com investimento qualificante que concorre para a inovação competitiva do tecido produtivo nacional e para uma maior abertura da economia ao exterior, impulsionando as capacidades nacionais de base tecnológica, e um elemento fortemente indutor de desenvolvimento empresarial.

3. Apoio do COMPETE 2020

O projeto "Construção e Implantação de uma nova unidade industrial para a fabricação de massas alimentares, com a implementação de uma nova unidade industrial tecnologicamente evoluída " é cofinanciado pelo COMPETE 2020 no âmbito do Sistema de Incentivos à Inovação Produtiva, com um investimento elegível de 3,6 milhões de euros, correspondendo a um incentivo FEDER de 2,2 milhões de euros.

Fonte: <http://www.poci-compete2020.pt/newsletter/detalhe/Proj14593-Iberopasta-FabricacaoMassasAlimentares-NL164-19072018>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Sumol lança edição limitada de sumol maracujá

DATA: 05 julho 2018

Página: online

SUMOL LANÇA EDIÇÃO LIMITADA TRIBAL DE SUMOL MARACUJÁ



17 JULHO 2018

A Sumol lança uma edição limitada tribal nas latas de Sumol Maracujá, sob o mote "Maracujá? Já ou já foste", com o propósito de levar os consumidores a colecionar as quatro latas.

A temática desta edição foi inspirada nas máscaras das tribos do Pacífico e Américas, onde o maracujá é cultivado. Tudo nesta campanha foi pensado para gerar curiosidade. "Queremos, com esta nova campanha, criar desejo e excitação à volta de Sumol Maracujá através das novas latas temáticas, num tom disruptivo e irreverente que acreditamos que irá surpreender o 'target'", refere Filipe Guerreiro, Marketing Manager Refrigerantes & Águas Sumol+Compal.

No Sumol Summer Fest, que aconteceu a 6 e 7 julho, a marca deu a conhecer esta edição limitada de verão que esteve na base da sua principal ativação no recinto.

A nova campanha, produzida pela Bro com animação Musgo, assinada pela J.Walter Thompson, planeada pela Initiative Media, com gestão das redes sociais pela Live Content, foi lançada no dia 9 julho, com um plano integrado em diversos meios como TV, exterior, digital e redes sociais, com um especial foco em "mobile". O plano será ainda apoiado por uma ação de "sampling" pelas praias de norte a sul do país.

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/23882/sumol-lanca-edicao-limitada-tribal-de-sumol-maracuja>

COMPETE 2020

Órgão de Comunicação:

Assunto: Mendes Gonçalves aposta na investigação

DATA: 06 agosto 2018

Página: online

MGarlic: Mendes Gonçalves aposta na investigação e inovação num único produto hortícola, o alho

O aumento significativo da preocupação com a saúde e bem-estar, o interesse em produtos mais naturais ligados à saúde levou a que a empresa necessitasse de explorar o alho, assumindo a ligação com a economia local, com a produção agrícola e a criação de valor acrescentado em produtos nacionais.

1. Síntese

Se é impossível, é para nós. É este o lema da Mendes Gonçalves. A empresa nasceu a inovar e faz disso a sua bandeira. Mas a verdade é que o programa COMPETE 2020 tem sido fundamental para o êxito desta atitude face ao mercado.

Outro ponto de honra da Mendes Gonçalves é a defesa e promoção da economia local, e por isso faz todos os possíveis para alimentar as suas necessidades numa lógica de quilómetro zero. Quanto mais próximo da Golegã, melhor.

Já na perspectiva de mercado, a Mendes Gonçalves está atenta aos movimentos dos hábitos de consumo e respectivas preocupações / necessidades dos consumidores, que procuram produtos mais saudáveis e naturais, que promovam o seu bem-estar.

Posto isto, o projeto MGarlic foi a resposta da empresa a esta necessidade: investigação, desenvolvimento e procura de inovação focado num único produto hortícola, o alho*.

Este projeto permitiu monitorizar o alho desde a sementeira até à colheita, avaliar os seus compostos bioativos, os processos necessários à sua transformação industrial com o objetivo de desenvolver produtos inovadores de valor acrescentado com sabor característico do alho fresco durante todo o shelf-life; e emulsões baseados em alho.

Além do desenvolvimento local, teremos um controlo total da nossa matéria-prima e uma garantia de controlo de todos os processos desde o campo ao consumidor.

Neste momento o projeto encontra-se ainda a decorrer, estando na fase de desenvolvimento de novos produtos / validação de novos produtos, para lançamento posterior no mercado.

Ao validar o processo industrial de produção, atinge-se o objetivo final, que é a obtenção de novos produtos inovadores, de valor acrescentado que potenciem a região internacionalmente. Até ao momento, este projeto já permitiu à empresa estabelecer ligação com a economia local, com a produção agrícola e a criação de valor acrescentado em produtos nacionais. Desta maneira, a Mendes Gonçalves espera manter esta aposta no futuro, com novas parcerias com Universidades e outros parceiros do sistema empresarial, ao abrigo dos apoios proporcionados pelo COMPETE 2020.

* Porquê o Alho?

Os compostos bioativos nos alimentos, como é o caso dos fitoquímicos presentes no alho, podem ser incorporados na alimentação através do consumo dos próprios alimentos frescos ou utilizados ao longo da produção de outros produtos. Porém, o alho sofre alterações que envolvem mecanismos físico-químicos muito complexos (por exemplo, a descoloração verde do alho) e alguns desses mecanismos diminuem o sabor das suas preparações e, consequentemente, o seu valor económico, sendo por isso fundamental o seu estudo.

Dentro dos compostos bioativos, destaca-se a alicina que tem propriedades antibacterianas e é responsável pelo odor pungente do alho, e ainda propriedades emulsionantes e espumantes, e a saponina que, segundo estudos anteriores, limita a absorção do colesterol.

2. Apoio do COMPETE 2020

Apoiado pelo COMPETE no âmbito do Sistema de Incentivos à Investigação & Desenvolvimento Tecnológico, o projeto "MGarlic: Da sementeira ao consumidor: integração, valorização e eficiência da produção de alho e produtos de alho de origem nacional" envolveu um investimento elegível de 310 mil euros e um incentivo FEDER de 142 mil euros.

3. Links

Website Mendes Gonçalves, S.A.

Fonte: <http://www.poci-compete2020.pt/newsletter/detalhe/Proj24064-MGarlic-MendesGoncalves-NL168-Alentejo-16082018>



Depois do Vinagre de Vinho Madeira é o de Vinho do Porto a cantar de Gallo

POR RICARDO DURAND • 13 SETEMBRO, 2018 • GOURMET E IGUARIAS • 711



Tal como aconteceu com o vinagre de Vinho da Madeira, este é também o primeiro do seu género a nível mundial. Na produção, a Gallo contou com a parceria da produtora Gran Cruz.

A gama de Vinagres de Origem Seleccionada da Gallo acaba de receber um reforço vindo do Norte: o Vinagre de Vinho do Porto, que conta com o selo do IVDP, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

Este novo vinagre é descrito pela marca como tendo um «toque doce, aveludado e robusto», típico do Vinho do Porto. Produzido no Vale do Douro, o Vinagre de Vinho do Porto da Gallo combina ainda «uma acidez sóbria e uma textura aveludada com a sua cor vermelho rubi brilhante».

Depois de contar com a ajuda da Justino's Madeira Wines para criar o Vinagre de Vinho da Madeira, desta vez a Gallo contou com a ajuda da Gran Cruz, uma das principais marcas de Vinho do Porto a nível mundial.

O preço no novo Vinagre de Vinho do Porto Gallo é de 4,99 euros.

Fonte: <https://trendy.pt/2018/09/vinagre-vinho-porto-gallo/>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Gallo Lança Vinagre De Vinho Do Porto

DATA: 14 setembro 2018

Página: online

GALLO LANÇA PRIMEIRO VINAGRE DE VINHO DO PORTO



14 SETEMBRO 2018

A Gallo acaba de lançar o primeiro Vinagre de Vinho do Porto. A marca reforça, assim, a categoria de vinagres de origem seleccionada, da qual já faz parte o Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira.

Susana Costa, responsável de Marketing da Gallo, destaca que *"Gallo Vinagre do Vinho do Porto é um produto inédito que reforça a aposta da marca em valorizar e enaltecer o que de melhor Portugal tem para oferecer. Respeitando a integridade de um produto singular, Gallo expande as fronteiras de sabor do Vinho do Porto e entrega um vinagre único feito de um néctar de exceção."*

Este vinagre é produzido inteiramente no vale do Douro, com os típicos solos xistosos e um clima húmido que refletem a personalidade singular do vinho que lhe dá origem. Gallo Vinagre de Vinho do Porto combina uma acidez sóbria e uma textura aveludada com a sua cor vermelho rubi brilhante. O objetivo é que até o maior apreciador deste clássico português saiba que está a provar um vinagre que tem origem no verdadeiro Vinho do Porto. *"Queremos que os grandes chefes de cozinha, nacionais e internacionais, encontrem neste sabor tão português o toque de sofisticação que faltava aos seus pratos. Mais que um vinagre, Gallo Vinagre de Vinho do Porto é um embaixador dos sabores e da cultura portuguesa"*, afirma Susana Costa.

Gallo Vinagre de Vinho do Porto tem o selo do IVDP, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, que garante que a sua produção e engarrafamento são inteiramente feitos na região vitivinícola do Douro. Já está disponível por um PVP recomendado de 4,99 euros.

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/24412/gallo-lanca-primeiro-vinagre-de-vinho-do-porto>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Festivo Começo

DATA: 04 outubro 2018

Página: online

"O meu vício é ver a Festivo Começo a crescer"



Festivo Começo é uma empresa de sucesso que nasceu da extinção da antiga Confeitaria Mirene. Vítor Rego é o seu mentor.

Recebi o Galardão Prestígio Empresarial e senti-me elogiado. Receber um prémio como aquele é bom para a pessoa e para a empresa. Durante a entrega dos prémios senti-me quase um "outsider" ao pé de tanta gente que anda nisto há anos e anos. Ser galardoado fez-me sentir um bocadinho maior naquele dia. Depois foi o regresso ao trabalho. Não conheço muitas empresas que tenham começado como a Festivo Começo. Ela nasce a partir de uma empresa moribunda, a Confeitaria Mirene. A banca não ajudou. As entidades do Estado não ajudaram e foram as pessoas que aqui trabalhavam que lutaram. Passei de empregado a empresário, naquela altura, e salvei os postos de trabalho. Dirigir a empresa e manter as pessoas cá dentro deu-me enorme prazer. Mas o maior prazer foi ter esta empresa nos braços na altura do seu nascimento, há sensivelmente 20 anos, e vê-la crescer. O carinho que tenho por ela é como o carinho que se tem por um bebé que se vê nascer.

Eu quero ganhar dinheiro mas quero que as pessoas que aqui trabalham ganhem dinheiro também e quero que os meus fornecedores também ganhem dinheiro connosco. E esse tem sido o objectivo da empresa.

Não é fácil gerir uma empresa ainda para mais no contexto financeiro actual mas se gerirmos com paixão conseguimos fazer bom trabalho mesmo com os contratempos todos que nos surjam.

A concretização de negócios internacionais, nomeadamente no Médio Oriente, estão a alavancar a empresa. A Festivo Começo vai ser das empresas mais exportadoras do distrito de Santarém. Quero realçar o papel do meu filho Bruno Rego, que é assessor da administração da empresa. Graças a ele criámos a D'Almo, que se está a expandir no mercado internacional.

Fonte: <https://omirante.pt/semanario/2018-10-04/100-maiores---galardao-empresa-do-ano/2018-10-03-O-meu-vicio-e-ver-a-Festivo-Comeco-a-crescer>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Mendes Gonçalves nomeada para prémio Inovação

DATA: 18 outubro 2018

Página: online

PALADIN NOMEADA PARA PRÉMIO DE INOVAÇÃO



18 OUTUBRO 2018

A Paladin é reconhecida pela maior feira alimentar do mundo, a SIAL Innovation, com a criação do ketchup feito a partir de beterraba.

A novidade está alinhada com todas as novas tendências alimentares: vegan, sem lactose, sem glúten, com baixo teor de gordura e sem aromas ou corantes artificiais. “Quem pensa que o ketchup é um dos produtos mais comuns do mercado de temperos, ainda não conhece a Paladin”, refere Carlos Gonçalves, CEO da Mendes Gonçalves.

A marca já tinha sido várias vezes reconhecida com um dos seus ketchups, quando decidiu correr o risco de o lançar num frasco preto e com uma receita ao gosto português, o Ketchup à Portuguesa.

O lançamento oficial do Beetchup será feito na feira SIAL Paris, que se realiza entre 21 e 25 de outubro, e a marca garante já ter várias reuniões marcadas com atuais distribuidores de diferentes países, que querem conhecer esta inovação. O diretor de internacionalização da Paladin, João Barbosa, revela que “na SIAL, vamos apresentar uma nova gama de molhos e temperos desenvolvidos com um novo ‘mindset’, cuja tônica assenta nas novas tendências alimentares, mas em que o fator principal não se perde: o sabor. Esta notícia nas vésperas do certame aumenta-nos a expectativa sobre o potencial destes produtos”.

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/24832/paladin-nomeada-para-premio-de-inovacao>

Órgão de Comunicação:

Assunto: petMaxi

DATA: 23 outubro 2018

Página: online

petMaxi renova a Certificação IFS – com 98,54%

O mais alto valor conhecido atribuído a uma fábrica de rações para animais de companhia, a nível mundial

Em todo o mundo existem apenas 23 fábricas de rações para cães e gatos que possuem esta certificação exigente de qualidade.

É com orgulho que informamos que após uma auditoria internacional de 3 dias às nossas instalações e produtos, obtivemos uma classificação de 98,54% em 100%, o que demonstra todo o nosso esforço para que os nossos amigos de 4 patas tenham as melhores e mais seguras marcas do mercado.

98,54% foi a melhor pontuação conhecida em todas as fábricas mundiais que obtiveram esta certificação à data do envio desta nota.

A certificação *IFS FOOD - International Feature Standards* é um referencial de Qualidade e Segurança Alimentar reconhecido mundialmente para auditar fabricantes de alimentos. Estar certificado pela IFS FOOD representa a certificação da Segurança e Qualidade dos nossos produtos e processos de produção. Demonstra o nosso compromisso com a Qualidade de todo o processo produtivo.



petMaxi
FEEDING HAPPINESS

Inaugurada em Fevereiro de 2015, a petMaxi está vocacionada para o fabrico de alimentos premium e superpremium, para animais de companhia. É um projeto pioneiro em Portugal, com tecnologia de vanguarda a nível mundial, com capitais e sócios 100% nacionais.

Com apenas 3 anos no mercado, já exporta para mais de 20 países e conta com 36 colaboradores. Já está também em fase de arranque a elaboração da 2ª linha de produção, para conseguir satisfazer as necessidades do mercado nacional e internacional, em contínuo crescimento. Perto de 40% da produção atual é destinada ao mercado externo.

Com o slogan "Feeding Happiness", a petMaxi tem como principal preocupação ajudar a garantir a saúde e bem-estar dos animais e dos seus donos.

Marcas: happyOne MEDITERRANEUM, happyOne Premium pet Food, happyOne, Domus, Campeão e Rufa



Órgão de Comunicação:



Assunto: Mendes Gonçalves, SA

DATA: 25 outubro 2018

Página: online

PALADIN JUNTA-SE À TOUR REVENGE OF THE 90'S



25 OUTUBRO 2018

A Paladin estabeleceu uma parceria com o Revenge of the 90's e, durante os próximos seis meses, vai marcar presença em todos os eventos, contando com duas das mais emblemáticas personagens dos anos 90: Melga e Mike.

"A forma que a marca encontrou para se associar aos espetáculos foi através de publicidade. Sim, pura e crua publicidade. Só que foi uma publicidade retemperada, um formato publicitário dos anos 90: as televidas", conta Sílvia Costa, diretora da marca.

A Paladin contou mesmo com Herman José e Zé Pedro Gomes para dar novamente vida às icónicas personagens Melga e Mike, especialistas em televidas, através de um Melga Shop Paladin. Num total de quatro episódios, a marca, que já existia nos anos 90, tomou como ponto de partida a antiga mostarda da Paladin. Todos os vídeos serão publicados nas redes sociais da marca e o primeiro já está disponível. *"Gostámos muito de receber uma marca que trazia uma ideia clara e concreta da forma como viam a associação ao Revenge of the 90's. É sempre bom perceber quando uma marca pensa na associação a um evento de A a Z. Quando nos falaram da Melga Shop com o Herman José, nem queríamos acreditar na coincidência: tínhamos acabado de fechar com ele e íamos gravar no dia seguinte, a recuperar mais uma personagem icónica dos anos 90! É impressionante como uma equipa tão jovem conseguiu fazer renascer uma marca e apresentá-la com ativações sempre fora do comum. É mesmo com muita satisfação que recebemos a Paladin na nossa família noventaíra", refere Paulo Silva, um dos responsáveis do Revenge of the 90's.*

A Paladin marcará ainda presença nas festas através de uma Melga Shop no local, na qual desafiam os noventaíros a conseguir retirar bolas com brindes das máquinas de ganchos, típicas dos anos 90. *"O ponto em comum entre a marca e estes espetáculos é, muito mais que a memória, a atitude de irreverência. Procurámos trazer algumas das melhores memórias dos anos 90 e, já que é para fazer parte, que seja inesquecível", conclui Sílvia Costa.*

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/24904/paladin-junta-se-a-tour-revenge-of-the-90s>

Órgão de Comunicação:

VidaEconómica
GRUPO EDITORIAL

Assunto: Bonduelle

DATA: 28 setembro 2018

Página: 9

GALARDÃO EMPRESA DO ANO 2017

Bonduelle é Empresa do Ano no Ribatejo

A Bonduelle venceu o prémio Empresa do Ano 2017, atribuído pela Associação Empresarial da Região de Santarém (NERSANT) e pelo jornal "O Mirante". O evento Galardão Empresa do Ano do Ribatejo, que já vai na 18ª edição, decorreu ontem (dia 23) à noite, no Centro Cultural Gál Vicente, no Sardoal. A iniciativa tem como objetivos destacar as melhores performances empresariais da região e enaltecer o dinamismo empresarial do Ribatejo.

"As empresas da região têm sabido procurar caminhos alternativos, investindo na internacionalização do seu negócio e na procura de novos mercados que lhes trazem mais-valias", salientou a presidente da direção da NERSANT, Maria Salomé Rafael. "O evento Galardão Empresa do Ano já conquistou um lugar de prestígio no Ribatejo. Esperamos que este prémio seja mais uma fonte de motivação para o tecido empresarial da região", acrescentou.

A Bonduelle, sediada em Santarém, é dedicada à produção e comercialização de legumes ultracongelados e em conservas. Fundada em França e presente em 80 países, chegou a Portugal em 1989. Hoje transforma cerca de 44 mil toneladas de legumes e contrata anualmente 1700 hectares. É responsável por cerca de dois mil postos de trabalho indiretos, para além do efetivo médio anual de 170 colaboradores diretos. A Bonduelle produz anualmente 30 mil toneladas de legumes congelados (pimento, beringela, courgette, brócolo, ervilha, cebola, tomate e pimento padron), sendo 89% da produção destinada ao mercado externo, tendo as suas vendas ascendido a 34 milhões de euros em 2016.

Vários premiados

A entrega dos galardões às melhores performances económico-financeiras de 2017 não se ficou pela melhor empresa. O Galardão PME de 2016 foi entregue à empresa Leais & Oliveira, com sede no concelho de Torres Novas. Trata-se de uma unidade industrial que opera no mercado dos pré-fabricados em betão. O prémio Micro Empresa do Ano foi atribuído à Mundifer, uma empresa que desenvolve soluções de engenharia, fabrico e montagem em estruturas metálicas, de Ourém.

Gonçalo Pereira, da empresa VGT Portugal, dedicada à cultura de produtos hortícolas, raízes e tubérculos, venceu o prémio Jovem Empresário. Por seu turno, Váler Carvalho, do concessionário automóvel Aníbal Carvalho & Filhos, foi apresentado com o prémio Carreira Empresarial.

A Renova, sediada em Torres Novas, recebeu o prémio Empresa Mais Exportadora. O prémio para a Empresa com Maior Crescimento na Exportação foi entregue à TrimNW, de Santarém.



Órgão de Comunicação:

Assunto: Mendes Gonçalves

DATA: 17 outubro 2018

Página: online



Paladin cria um ketchup vegan de beterraba sem lactose e sem glúten

POR RICARDO DURAND • 17 OUTUBRO, 2018 • GOURMET E IGUARIAS, MADE IN PORTUGAL.    2251



A mais recente novidade da Paladin é um ketchup que deixa o tomate de lado e que tem como base beterraba. E já foi nomeado para um prémio de inovação.

Vai ser na feira alimentar **SIAL Innovation Paris** (de 21 a 25 de Outubro) que a Paladin vai apresentar oficialmente o seu novo Beetchup, um ketchup que tem como base a beterraba.

Este novo molho da Paladin é vegan está ainda isento de lactose e glúten; além disso tem um «baixo teor de gordura» e dispensa «aromas ou corantes artificiais», garante a marca portuguesa.

A Paladin já lançou, este ano, alguns molhos inovadores no mercado, um deles criado depois de um passatempo (**Molho à Tua Maneira**) que desafiou os fãs a darem sugestões de novos sabores.

A vencedora foi **Paula Lima**, que deu a ideia do molho à **Bulhão Pato**. Além deste, a Paladin criou ainda uma coleção de vinagretes com sabores a frutas como os de **Manga**, **Maracujá** ou **Pêra Rocha**.

Afinal, quais são os ingredientes do Beetchup?

Como é habitual no **TRENDY**, tentamos sempre dar este tipo de informação sobre os produtos de que falamos. Desta vez tivemos de enviar um mail à Paladin para que nos enviasse os dados em falta.

Este nosso pedido também foi feito na sequência de um comentário de uma seguidora do **TRENDY** no Facebook, Renata Pinho que sublinhava o facto de o Beetchup ter «montes de açúcar, caramelo e ingredientes esquisitos», o que denotava uma crítica a este produto.

A Paladin decidiu responder directamente no nosso post do Facebook a Renata Pinho com a imagem do contra rótulo do Beetchup e com uma curta declaração: «Olá, Renata, nada de ingredientes esquisitos e, como o artigo menciona, não há aromas ou corantes artificiais!».

Mas, então, o que tem este Beetchup da Paladin? A lista de ingredientes é clara: não há mesmo açúcares e caramelo, sendo o único adoçante presente os de frutas, como o da maçã, presente em puré.

Depois há também cenoura, especiarias, regulador de acidez (cítrico) sal, vinagre; mas apenas 4% de beterraba, o que não deixa de ser estranho e nos faz lembrar a quantidade irrisória de sumo de figo da Índia apresenta numa água do Luso Sabores.

Agora, também não podemos dizer que não há ingredientes esquisitos, como contraria a Paladin. Na lista temos **modified starch** (amido modificado), **goma xantana** (espessante) e **sorbato de potássio** (conservante).

Destes, é o amido modificado que poderá levantar algumas dúvidas, mas a verdade é que é um ingrediente muito usado em molhos, especialmente nos ketchups. O seu objectivo é o de dar uma melhor estabilidade e uma melhor textura no produto final.

Não temos qualquer dedo a apontar a Paladin no que respeita aos ingredientes utilizados no Beetchup (apenas gostaríamos de ver uma percentagem maior de beterraba): são normalmente usados neste tipo de molhos e acreditamos serem perfeitamente inofensivos para a nossa dieta.

Declaração nutricional do Beetchup

Por 100 gramas, o Beetchup tem 103 calorias e, melhor que tudo, não tem quaisquer tipos de gorduras, incluindo as saturadas. Os hidratos de carbono estão nas 24 gramas e os açúcares nos 21 (justificado pela fruta usada e não por adoçantes adicionados).

Nas proteínas é que há uma pequena desilusão: apenas 1 grama por cada cem; contudo ficámos surpreendidos por apenas haver 1,6 gramas de sal.

Em jeito de conclusão, e ainda sem ter provado este Ketchup de beterraba, não temos nada que nos leve a desconfiar da presença de ingredientes duvidoso, pelo que a nossa primeira impressão é favorável a este novo produto.

Fonte: <https://trendy.pt/2018/10/paladin-beetchup-vegan-beterraba/>

Órgão de Comunicação:

ECONOMIA

Assunto: Vitor Guedes

DATA: 28 outubro 2018

Página: online

Inovação A centenária marca de azeites, sediada em Abrantes, entra agora em força nos vinagres topo de gama. Quer competir diretamente com os italianos de Modena



VÍTOR ANDRADE

Já vai longe o tempo em que o vinagre era olhado com desdém pois, normalmente, correspondia a um vinho estragado e azedo, um vinho ácido — vinum acre, na sua origem do latim. Mas a Gallo quer ajudar a mudar essa perceção, com a criação de um vinagre gourmet de vinho do Porto, que agora chega ao mercado.

“Na prática, o vinagre era um vinho que corria mal mas, a verdade, é que nem por isso deixava [e deixa] de estar presente praticamente em todas as cozinhas do mundo, ao contrário do azeite, que ainda não entrou nos hábitos alimentares de vários países, com a China em destaque”, nota Pedro Cruz, presidente executivo da Gallo Worldwide.

Por exemplo, em Portugal, enquanto o azeite está em 72% dos lares, o vinagre marca presença em 76% das casas, segundo os dados mais recentes da empresa de estudos de mercado Nielsen.

Hoje o vinagre representa um mercado global de €4,7 mil milhões e tornou-se mesmo num produto gourmet, cada vez mais apreciado à escala global. Os principais mercados são a China, o Japão, o Brasil e os Estados Unidos, que perfazem 63% daquele valor. Portugal é o país da Europa com maior consumo, com cerca de três litros per capita, em 2015, de acordo com estatísticas internacionais da The UN Comtrade Data Base.

GALLO QUER FATURAR MAIS EM VINAGRE DO QUE NO AZEITE

Perante aqueles números, o gestor da Gallo — que é uma das marcas de azeite mais conhecidas em Portugal (e vendida em mais de 40 países) —, não tem dúvidas em afirmar que “estamos aqui para faturar em vinagre, a prazo, mais do que já vendemos em azeite”. O grupo teve um volume de negócios de €200 milhões, em 2017.

No rés do chão daquela que foi a casa do fundador da marca, Victor Guedes, a Gallo, que remonta a 1919, tem agora uma moderna 'sala de visitas' onde recebe clientes dos quatro cantos do planeta. É também ali que se fazem as sessões de provas dos azeites e, agora, também dos vinagres com que se propõem 'invadir' o mercado mundial.

“Vamos começar pela França e países do norte da Europa e, praticamente, em simultâneo, o Brasil.” Porquê ali e não noutras geografias? O gestor da Gallo Worldwide responde de forma segura e expedita: “Fizemos o primeiro vinagre de vinho do Porto do mundo e como naqueles países a marca ‘Porto’ já tem uma forte implantação, então torna-se mais fácil para nós sugerir um vinagre de Porto não só aos nossos clientes mas a toda a gente que já ouviu falar ou que já sabe o que significa a referência ‘Porto’”.

Pedro Cruz está convencido de que os quatro anos e meio que passaram a trabalhar na criação deste novo produto resultaram não num vinagre básico, que custa 80 centimos o litro, mas num vinagre gourmet, com o preço por litro a atingir €20.



“É esse o nosso segmento de mercado. Queremos disputar os clientes que consomem, por exemplo, os conhecidos vinagres italianos de Modena. Temos potencial para ser muito melhores do que os italianos nesse domínio e estamos seguros de que tanto o vinagre de Porto — que agora estamos a colocar no mercado — como o de vinho da Madeira (lançado em abril) rapidamente irão ocupar um lugar de destaque. Vamos ser uma referência mundial.”

EMPRESA CENTENÁRIA MESMO AO LADO DO COMBOIO

Estamos agora à porta da rua, de frente para um imenso pátio que serve a casa onde viveu Victor Guedes. Fica mesmo ao lado da linha do comboio da Beira Baixa, junto à estação de Abrantes, na localidade de Rossio ao Sul do Tejo. “Havia uma linha de comboio que entrava aqui na fábrica. Os vagões traziam matéria-prima e depois saíam carregados de azeite”, explica Pedro Cruz, enquanto se vai deslocando para o outro lado do pátio.

Nos vários edifícios do início do século passado que se sucedem à antiga residência do fundador da Gallo, funcionou inicialmente a fábrica, mas agora é ali que estão sofisticadas instalações laboratoriais onde se apuram os lotes e se fazem diariamente provas cegas, para ajudar a calibrar os sabores e os aromas dos vários tipos de azeite e de vinagre.

Mas à medida que o azeite foi conquistando mercados nos vários continentes, a fábrica de Victor Guedes foi crescendo e hoje ocupa vários hectares, com múltiplas linhas de embalagem e zonas de armazenamento, entre outras valências logísticas.

O espaço entre os vários pontos da fábrica é percorrido de bicicleta pelos mais de 100 funcionários. Elas estão disponíveis junto à entrada dos vários edifícios e também ao pé do parque de estacionamento.

ATÉ O CEO ANDA DE BICICLETA

O próprio presidente, Pedro Cruz, utilizou uma das bicicletas para percorrer uns bons mil metros entre o seu carro e o edifício principal. “Não há carros nos espaços exteriores da fábrica, pois estes têm de estar disponíveis para os camiões, que chegam a formar autênticos ‘comboios’, especialmente nos picos da produção”, nota o gestor. Agora já não são os vagões da CP a entrar pela fábrica adentro.

De volta ao azeite, Pedro Cruz, que conhece bem o mercado mundial, não hesita em afirmar que “a qualidade média do que se produz em Portugal é, de longe, do melhor que se faz em qualquer sítio do planeta — e já não se produz apenas na zona mediterrânica”.

Portugal ainda pode crescer em quantidade, agora que se tornou autossuficiente em azeite? “Claro que sim, atingiremos facilmente as 200 mil toneladas anuais de azeite (em 2017 a produção nacional rondou as 134.800 toneladas, um valor recorde). O Alentejo ainda está a crescer mas, ponham mais água em Trás os Montes... e depois falamos.”

ESTRATÉGIA



Fonte: <https://expresso.sapo.pt/economia/2018-10-28-Depois-de-100-anos-no-azeite-a-Gallo-quer-vencer-nos-vinagres-gourmet#gs.JGbgeMc>

ECONOMIA | 10-11-2018 12:30

PetMaxi renova certificação IFS com a maior valor dado a uma fábrica de rações



A percentagem de aprovação é a maior até agora atribuída a uma fábrica de rações para animais de companhia, a nível mundial.

A PetMaxi, com sede em Águas Belas, Ferreira do Zêzere, renovou a Certificação IFS com 98,54 por cento. A percentagem de aprovação é a maior até agora atribuída a uma fábrica de rações para animais de companhia, a nível mundial.

Em todo o mundo existem apenas 23 fábricas de rações para cães e gatos que possuem esta certificação exigente de qualidade.

"É com orgulho que informamos que após uma auditoria internacional de 3 dias às nossas instalações e produtos, obtivemos uma classificação de 98,54% em 100%, o que demonstra todo o nosso esforço para que os nossos amigos de 4 patas tenham as melhores e mais seguras marcas do mercado. Foi a melhor pontuação conhecida em todas as fábricas mundiais que obtiveram esta certificação à data do envio desta nota.", referem os responsáveis pela empresa. A certificação IFS FOOD - International Feature Standards é um referencial de Qualidade e Segurança Alimentar reconhecido mundialmente para auditar fabricantes de alimentos. Estar certificado pela IFS FOOD representa a certificação da Segurança e Qualidade dos produtos e processos de produção. "Demonstra o nosso compromisso com a Qualidade de todo o processo produtivo".

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2018-11-10-PetMaxi-renova-certificacaoIFS-com-a-maior-valor-dado-a-uma-fabrica-de-racoes>

Órgão de Comunicação:



Assunto: Mendes Gonçalves

DATA: 14 novembro 2018

Página: online

MENDES GONÇALVES CONSIDERADA UMA DAS MELHORES EMPRESAS PARA TRABALHAR



14 NOVEMBRO 2018

A Mendes Gonçalves, a empresa detentora da Paladin, entrou no top 100 das Melhores Empresas para Trabalhar de 2018, no estudo realizado pela revista Exame, que avaliou a satisfação dos colaboradores.

A empresa sediada na Golegã, que conta atualmente com mais de 200 colaboradores, defende que a satisfação de quem trabalha com eles é reflexo da política interna, cujo principal valor é a família. Alexandra Mendes Gonçalves, CEO da empresa, considera que "o segredo são as pessoas. Se toda a nossa família Mendes Gonçalves estiver bem, se sentir feliz, conseguimos pessoas mais comprometidas a fazer do impossível o seu desafio, não fosse esse o nosso lema: 'se é impossível é para nós'".

Para promover essa mesma satisfação, a empresa apresenta algumas práticas, como várias atividades para os filhos dos funcionários ou o incentivo à natalidade, com um kit de produtos e um cheque presente. Também o desenvolvimento profissional é um dos focos da Mendes Gonçalves, que privilegia a promoção interna à contratação de pessoas externas.

Alexandra Mendes Gonçalves acrescenta que "na Mendes Gonçalves, procuramos simplificar a gestão, os processos e as práticas. Não queremos que o crescimento da empresa e respetiva hierarquização afaste as pessoas e crie barreiras. Queremos que a empresa cresça, mas que cresça com a mesma identidade de sempre e espírito de entajuda, companheirismo e proximidade que nos distingue".

Este estudo foi desenvolvido em parceria com a consultora Everis e a AESE Business School, que fizeram uma análise multidimensional a algumas empresas em Portugal, relativamente à satisfação dos colaboradores, bem como ao grau de atuação da própria empresa perante a sociedade.

A Mendes Gonçalves já tinha estado, no ano passado, no top 10 Empresas Mais Felizes em Portugal, da Happiness Works, e os produtos Mendes Gonçalves já foram também distinguidos com alguns prémios, como Gulflood Innovation Awards, Sial Innovations e Prémios AHRESP.

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/25110/mendes-goncalves-considerada-uma-das-melhores-empresas-para-trabalhar>

Órgão de Comunicação:



Assunto: Nobre reforça gama vegetariana

DATA: 05 dezembro 2018

Página: online

NOBRE REFORÇA A GAMA NOBRE VEGALIA COM DUAS ESPECIALIDADES VEGETARIANAS



5 DEZEMBRO 2018

A Nobre reforçou a gama Nobre Vegalia com o lançamento de duas especialidades vegetarianas: Soja e Tofu com Ervas Finas.

Esta nova gama vai ao encontro dos consumidores que gostam de experimentar produtos diferentes ou que têm um estilo de vida flexitariano e procuram o consumo alternativo de proteínas vegetais. Elaboradas a partir da clara de ovo e de proteína de soja, as recém-lançadas especialidades vegetarianas não só se apresentam como uma fonte de proteína e de fibra, como são isentas de corantes, conservantes, glúten e lactose.

Estas novas especialidades vegetarianas podem ser encontradas em frasco e são fáceis de preparar para qualquer ocasião. A aposta nestas duas especialidades vegetarianas vem complementar a gama já existente e lançada no início do ano, com as fatias vegetarianas (fatias vegetarianas com espargos, fatias vegetarianas com ervas mediterrâneas e fatias vegetarianas com legumes).

Adequados a celíacos e intolerantes à lactose, os fatiados e as especialidades vegetarianas Nobre Vegalia são certificados com o selo V-Label da European Vegetarian Union (EVU) – Associação Vegetariana Europeia.

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/25423/nobre-reforca-a-gama-nobre-vegalia-com-duas-especialidades-vegetarianas>

Órgão de Comunicação:



Assunto: Ditterra lança edição especial

DATA: 05 dezembro 2018

Página: online

FADISTA EM HOMENAGEM À “APANHA DA AZEITONA”

dezembro 5, 2018



A DITERRA acaba de lançar uma Edição Especial do Azeite Virgem Extra Fadista, numa lata ilustrada com uma aguarela que retrata a atividade da “Apanha da Azeitona” no Alentejo.

A embalagem é um contributo da marca Azeite Fadista, à cultura e tradição portuguesas, e uma homenagem aos homens e mulheres que ainda hoje trabalham no campo, na apanha da azeitona, contribuindo com essa prática centenária, para a excelência do azeite alentejano, dos olivais tradicionais.

Para **Teresa Mendes**, responsável comercial da DITERRA, “Esta Edição Especial surge da nossa forte ligação à terra. Somos uma família que vive da agricultura e que tem no seu ADN uma relação intensa com todas as tarefas do dia-a-dia no campo. Com a chegada ao mercado em 2008 do Azeite Virgem Extra FADISTA em embalagem de PET e em embalagem de lata, e depois de termos lançado em 2016, o Fadista na Edição Especial tributo à guitarra portuguesa, imaginámos logo a coleção. Com este tema queríamos tornar mais estreita a relação deste Azeite com as suas origens e com o trabalho no campo, através de uma parceria com a ilustradora Elisabete Matias, que com uma belíssima aguarela, retratou a apanha da azeitona tradicional e trajes de outros tempos. Estamos muito satisfeitos com o resultado e temos a certeza que a combinação de um Azeite de excelência numa embalagem tão emblemática irá agradar a todos os apreciadores”.

Elisabete Matias comenta: *"Em todo o meu percurso profissional tenho saboreado cada desafio e utilizo-o como "combustível" para seguir em frente e enfrentar novos desafios".* Licenciada em Design de Comunicação, pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Portalegre – IPP, Elisabete Matias passou por duas agências de comunicação e publicidade em Badajoz - Espanha e no Departamento de Marketing da Torrefação Camelo, Delta Cafés - Grupo Nabeiro, como Criativa. Freelancer como Designer e ilustradora.

A Edição Especial contém Azeite Virgem Extra produzido com **Azeitona Galega do Alentejo**, que lhe confere um toque adocicado, e por **Azeitona Cobrançosa** que lhe proporciona, ao mesmo tempo, um aroma fresco e frutado. É adequado para temperar no prato, entradas e saladas. Encontra-se à venda em lojas gourmet, mercearias finas e lojas de souvenirs. Tem 500ml de capacidade e um PVP recomendado de €5,50.

A DITERRA – Comércio Agroindustrial, Lda. é uma empresa familiar fundada em 2002 com sede no Alto Alentejo, concelho de Portalegre. Em 2004, lançou a sua própria marca de Azeite Virgem Extra: Almojanda. No início de 2008, licenciou uma Unidade de Embalamento de Azeite na Herdade de Almojanda. Em 2009 surgiu um novo desafio, o lançamento de uma nova marca: Fadista, um Azeite Virgem Extra embalado em PET, destinado ao mercado internacional e ao canal HORECA e em 2011 é lançado o Azeite Virgem Extra Fadista Alho. Em Novembro de 2013, apresenta o Azeite Virgem Extra Fadista em embalagem de lata e reforça, desta forma, o conceito de marca simbolicamente portuguesa. Além do Azeite Virgem Extra, a DITERRA comercializa também Vinagre, Pasta de Azeitona, Biscoitos, Mel e Compotas da marca Almojanda.

Fonte: <http://www.dorestaurante.net/index.php/produtos2/2046-fadista-em-homenagem-a-apanha-da-azeitona.html>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Nobre entra na venda de queijos no retalho alimentar

DATA: 13 dezembro 2018

Página: online

NOBRE VAI ENTRAR NA VENDA DE QUEIJOS NO RETALHO ALIMENTAR



13 DEZEMBRO 2018

O queijo não é propriamente uma novidade na oferta da Nobre, que há mais de 10 anos, vende queijo na área do food service, mas que quer agora alargar a oferta à grande distribuição, com venda direta ao consumidor.

Em declarações ao Dinheiro Vivo, Rui Silva, CEO da Nobre, indica que essa entrada vai ser feita com um queijo de cabra e cabra curado, em cunha e fatiado, "que não há no mercado português".

A Nobre é um dos ativos do grupo mexicano Sigma que tem nos laticínios 20% do seu negócio. Faz, assim, todo o sentido para a Nobre avançar para esta área de negócio, numa altura em que está a apostar na diversificação da sua gama.

Nesta abordagem, a empresa não descarta a compra de uma unidade de produção, mas trata-se de uma opção mais indicada para uma fase posterior. "Fazer aquisições nos países onde estamos presentes é perfeitamente possível, desde que se justifique a nível de negócio", admite Rui Silva ao Dinheiro Vivo.

A ambição para o mercado dos queijos é que a marca seja vista como uma empresa líder. "Temos cerca de metade dos objetivos de distribuição atingidos, ao fim de duas semanas de discussão com os clientes. Pode haver uma cadeia ou outra que não o tenha, porque algumas só vendem marca própria de queijo".

Fonte: <http://www.grandeconsumo.com/noticia/25545/nobre-vai-entrar-na-venda-de-queijos-no-retalho-alimentar>