



AGROCLUSTER
RIBATEJO PORTUGAL

Revista de Imprensa



N.º 01/2019



O MIRANTE

SEMANÁRIO REGIONAL

Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriRenaissance

DATA: 09 Janeiro 2019

Página: online

Agrocluster Ribatejo integra consórcio europeu

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

Edição de 09.01.2019 | Economia

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 projecto 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 La Rioja 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 objetivos 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 projeto 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 Ação Regional para esta região.

<https://omirante.pt/semanario/2019-01-03/economia/2019-01-02-Agrocluster-Ribatejo-integra-consorcio-europeu>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 14 Janeiro 2019

Página: online

Terceiro Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende recebeu 21 candidaturas



O quarto e último concurso está previsto para Fevereiro.

O terceiro Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende recebeu 21 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados em Fevereiro. Os vencedores, que recebem prémios monetários e de incubação, vão participar num programa de aceleração. Também já há data para o quarto e último concurso, agendado para o mês de Fevereiro. No total, nos três concursos já realizados, foram recebidas 60 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. Tem como copromotores o AgroCluster o InovCluster.

Os vencedores do terceiro Concurso de Ideias de Negócio 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 coworking por um período de 3 meses na Startup Santarém ou no CEI – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de actividade em sistema de coworking reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no CEI – Centro de Empresas Inovadoras.

Mais informações serão disponibilizadas em www.agriempreende.pt. 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.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-01-15-Terceiro-Concurso-de-Ideias-de-Negocio-AgriEmpreende-recebeu-21-candidaturas>

Órgão de Comunicação:

CORREIO DO RIBATEJO

Assunto: Workshop e AgriRenaissance

DATA: 15 Janeiro 2019

Página: online

HOME / DESTAQUE /

AGROCLUSTER RIBATEJO PREPARA EMPRESAS PARA O DESAFIO DA INTERNACIONALIZAÇÃO

Agrocluster Ribatejo prepara empresas para o desafio da internacionalização

DESTAQUE 18/01/2019



AGROCLUSTER
RIBATEJO PORTUGAL

© Agrocluster Ribatejo vai realizar no próximo dia 5 de Fevereiro, em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas do sector agro-alimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projeto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

A ambição e o desafio da exportação nem sempre é um processo simples para aqueles que se decidem por este caminho. É neste sentido que o Agrocluster Ribatejo, ao abrigo do projeto europeu AgriRenaissance, vai realizar nas instalações da NERSANT em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas para o desafio da internacionalização.

© programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura por parte do Presidente da Direção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projeto europeu AgriRenaissance.

A sessão prosseguirá com a SGS na exposição do tema – como gerir o risco da internacionalização – através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. Para além disso, o seminário vai ainda evidenciar os aspetos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação. No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com esta entidade.

De referir que este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance – “Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance”, 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, subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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.

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, são os objetivos do projeto.

As inscrições no seminário são gratuitas e podem ser feitas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados podem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <https://correiodoribatejo.pt/agrocluster-ribatejo-prepara-empresas-para-o-desafio-da-internacionalizacao%EF%BB%BF/>

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

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 16 Janeiro 2019

Página: 17

O quarto e último concurso previsto para fevereiro

Vinte e uma ideias de negócios no terceiro concurso do AgriEmpreende

O terceiro concurso de ideias de negócio do AgriEmpreende recebeu 21 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados em Fevereiro, altura em que avançará, também, o quarto concurso

O terceiro Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende, que se desenvolveu no final do ano passado, recebeu um total de 21 candidaturas. Os resultados finais serão divulgados no próximo mês de Fevereiro. Também em Fevereiro será lançado o quarto e último concurso de ideias de negócio do AgriEmpreende. Os vencedores, que recebem prémios monetários e de incubação, vão participar num programa de aceleração.

No total, nos três concursos já realizados no âmbito deste projeto, foram recebidas 60 ideias de negócio. 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. Tem como copromotores o Agrocluster e o InovCluster e 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”, sublinha o Agrocluster Ribatejo. Esta iniciativa é financiada pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional

Competitividade e Internacionalização. A principal faixa etária dos candidatos (58%) de sexo masculino e 42% do sexo feminino) vai dos 31 aos 40 anos (38%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 21-30 (33%); 41-50 (14%); menos de 20 anos (10%) e mais de 51 anos (9%). A nível de escolaridade, 43% contam com o nível 6 (Licenciatura) e 38% com o nível 7 (Mestrado). Os restantes 19% incluem candidaturas com nível 3 (Ensino secundário vocacionado para o prosseguimento de estudos a nível superior), nível 5 (Qualificação de nível secundário não superior com

créditos para o prosseguimento de estudos a nível superior) e nível 8 (Doutoramento). No que se refere ao tipo de inovação, 70% das candidaturas referem-se à inovação de produto/serviço e 24% à inovação de processo. Os principais temas a concurso foram os seguintes: novos produtos agro-industriais; valorização de subprodutos agro-industriais; saúde e bem-estar e agro-turismo.

As NUTs que mais contribuíram para as candidaturas foram o

Centro, com 43% (dos quais o Médio Tejo representa 23% e outras NUTs III representam 77%), o Alentejo, com 33%, e outra com 5%. Os vencedores do terceiro Concurso de Ideias de Negócio vão receber 5000 euros para o primeiro classificado, 3000 para o segundo e 1000 euros para o terceiro. Para além do valor monetário, o prémio inclui 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 de Fevereiro.

O quarto e último Concurso de Ideias de Negócio está previsto para Fevereiro. Mais informações serão disponibilizadas em www.agriempreende.pt.



Sessão na Escola Superior Agrária de Santarém

No Escola Superior Agrária de Santarém

Sessão resulta em 72 novas ideias de negócio

A primeira sessão de geração de ideias de negócio teve lugar na Escola Superior Agrária de Santarém. Juntos, alunos e professores da escola, instituições académicas, mas também empresariais, municipais e entidades ligadas ao setor. A iniciativa contou com 24 participantes e gerou 72 novas ideias de negócio. Foi mais uma iniciativa do AgriEmpreende, 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. Estas sessões de geração de ideias de negócio, “para além de fortalecerem o espírito empreendedor, permitem trabalhar os desafios do setor agroalimentar (necessidades, tendências, negócios...), é no sentido de gerar novas ideias com potencial para a criação de novos negócios”.

A sessão realizada na Escola Superior Agrária de Santarém revelou-se “muito dinâmica”, permitindo a formação de grupos de trabalho para a apresentação das novas ideias. No total foram geradas 72 novas ideias, que estão, agora, a ser trabalhadas pela equipa AgriEmpreende para a segunda sessão, onde serão apresentadas aos participantes, que irão detalhar e maturar as mesmas.

O projeto AgriEmpreende “tem como objetivos 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 e implementação das 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.

Empreendedorismo agroalimentar no Ribatejo

Ideias apresentadas a potenciais financiadores

A primeira sessão do Mercado de Financiamento do projeto AgriEmpreende realizou-se, recentemente, na Startup-Santarém. Na iniciativa, diversos projetos, entre eles alguns dos premiados, tiveram a oportunidade de apresentar as suas ideias 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.

“Sabão e Manteiga”, “Cajuinha”, “Sodind”, “Sweet Hummus”, “Glu Glu Fire” e “Marlight” foram os seis 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 (Móvels e Bankinter), Business Angels, crowd-funding (PTE) e equity-crowdfunding (Seed&Spark).

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 e implementação das 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.

ABARCA

jornal regional

Órgão de Comunicação:

Assunto: Workshop e AgriRenaissance

DATA: 22 Janeiro 2019

Página: online

22 JAN 2019

Torres Novas - Agrocluster prepara empresas para internacionalização

Por Jornal Abarca

O Agrocluster Ribatejo vai realizar no próximo dia 5 de fevereiro, em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas do setor agroalimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projeto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

A ambição e o desafio da exportação nem sempre é um processo simples para aqueles que se decidem por este caminho. É neste sentido que o Agrocluster Ribatejo, ao abrigo do projeto europeu AgriRenaissance, vai realizar nas instalações da NERSANT em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas para o desafio da internacionalização.



O programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura por parte do Presidente da Direção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projeto europeu AgriRenaissance.

A sessão prosseguirá com a SGS na exposição do tema - como gerir o risco da internacionalização - através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. Para além disso, o seminário vai ainda evidenciar os aspetos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação. No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com esta entidade.

De referir que este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", 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, subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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.

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, são os objetivos do projeto.

As inscrições no seminário são gratuitas e podem ser feitas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados podem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <http://www.abarca.com.pt/?cix=noticia68603>

O MIRANTE

SEMANÁRIO REGIONAL

Órgão de Comunicação:

Assunto: Workshop e AgriRenaissance

DATA: 24 Janeiro 2019

Página: 6

Agrocluster Ribatejo prepara empresas para o desafio da internacionalização

Workshop marcado para dia 5 de Fevereiro, em Torres Novas.

O Agrocluster Ribatejo vai realizar no dia 5 de Fevereiro, a partir das 16h00, nas instalações da NERSANT em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas do sector agroalimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projecto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

O programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura por parte do presidente da direcção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projecto europeu AgriRenaissance.

A sessão prossegue com a SGS na exposição do tema - como gerir o risco da internacionalização - através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. Para além disso, o seminário vai ainda evidenciar os aspectos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação. No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com essa entidade.

De referir que este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", projecto

europeu que o Agrocluster Ribatejo integra e que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa.

O projecto, subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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.

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 sector agroalimentar com outros sectores 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, são os objectivos do projecto.



Órgão de Comunicação:

Assunto: Workshop e AgriRenaissance

DATA: 25 Janeiro 2019

Página: 10

Agrocluster Ribatejo prepara empresas para a internacionalização

O Agrocluster Ribatejo vai realizar no próximo dia 5 de Fevereiro, em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas do sector agroalimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projecto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

A ambição e o desafio da exportação nem sempre é um processo simples para aqueles que se decidem por este caminho. É neste sentido que o Agrocluster Ribatejo, ao abrigo do projecto europeu AgriRenaissance, vai realizar nas instalações da NERSANT em Torres Novas, um

workshop onde pretende preparar as empresas para o desafio da internacionalização.

O programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura por parte do presidente da direcção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projecto europeu AgriRenaissance.

A sessão prosseguirá com a SGS na exposição do tema - como gerir o risco da internacionalização - através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. Para além disso, o seminário vai ainda evidenciar

os aspectos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação. No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com esta entidade.

De referir que este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", projecto europeu que o Agrocluster Ribatejo integra e que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa.

O projecto, subsidiado pelo pro-

grama de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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 intersetoriais, bem como a geração de redes de cooperação nas regiões, e evitando duplicações no investimento em I&D.

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 sector

agroalimentar com outros sectores 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, são os objectivos do projecto.

As inscrições no seminário são gratuitas e podem ser feitas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados podem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <http://www.pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=1a661c0e-cd19-459a-bb02-411a00031f6f&analises=1>

Diário de Leiria

Órgão de Comunicação:

Assunto: Workshop

DATA: 29 Janeiro 2019

Página: 22

Gestão de risco de internacionalização debatida em Torres Novas

'WORKSHOP' 'Gerir o risco de internacionalização' é o tema do 'workshop' dinamizado pelo Agrocluster Ribatejo, no dia 5 de Fevereiro, pelas 16h00, em Torres Novas.

"Durante o evento pretende-se, a partir de exemplos de insucesso e de dificuldades reais na exportação dos produtos alimentares, alertar as empresas presentes para evitar a sua repetição e, em alternativa, apontar caminhos, com a análise de aspectos considerados críticos e de enorme relevo", refere o Agrocluster Ribatejo em comunicado.

Entre outros assuntos, no 'workshop' serão evidenciados alguns dos aspectos a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação e identificados alguns requisitos regulamentares dos países destino.

A iniciativa conta com a par-

ticipação e intervenção de Teresa Branco, responsável pela coordenação técnica da área alimentar e estudos de mercado da SGS Portugal e membro de comissões técnicas para esquemas de certificação de produtos alimentares, de Mónica Antunes, directora-técnica do SGS Multilab, e de Rita Cunha Porto, com funções no desenvolvimento de serviço e de mercado para a fileira agroalimentar da SGS.

No evento estarão igualmente presentes Carlos Lopes de Sousa, presidente da direcção do Agrocluster Ribatejo, e João Marques, director-geral da SGS, que vão firmar um protocolo de colaboração entre as duas entidades.

A sessão, aberta a todos os interessados, é de participação gratuita, carecendo de inscrição obrigatória, que deve ser realizada no portal da NERSANT, em www.nersant.pt.

Fonte: <http://www.pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=18ebdc83-545f-4c3c-a751-53f0bf6666c5&analises=1>

O MIRANTE

SEMANÁRIO REGIONAL

Órgão de Comunicação:

Assunto: Workshop

DATA: 30 Janeiro 2019

Página: Online

Agrocluster Ribatejo prepara empresas para o desafio da internacionalização



Workshop marcado para dia 5 de Fevereiro, em Torres Novas.

O Agrocluster Ribatejo vai realizar no dia 5 de Fevereiro, a partir das 16h00, nas instalações da NERSANT em Torres Novas, um workshop onde pretende preparar as empresas do sector agroalimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projecto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

O programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura por parte do presidente da direcção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projecto europeu AgriRenaissance.

A sessão prossegue com a SGS na exposição do tema - como gerir o risco da internacionalização - através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. Para além disso, o seminário vai ainda evidenciar os aspectos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação. No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com essa entidade.

De referir que este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", projecto europeu que o Agrocluster Ribatejo integra e que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa.

O projecto, subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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.

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 sector agroalimentar com outros sectores 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, são os objectivos do projecto.

As inscrições no seminário são gratuitas e podem ser feitas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados podem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <http://omirante.pt/economia/2019-01-30-Agrocluster-Ribatejo-prepara-empresas-para-o-desafio-da-internacionalizacao>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Seminário

DATA: 31 Janeiro 2019

Página: 8

Agrocluster capacita empresas para exportação de produtos alimentares

“Gerir o Risco de Internacionalização” é o tema de um workshop a realizar dia 5 de Fevereiro em Torres Novas.

O Agrocluster Ribatejo decidiu organizar um workshop que tem como objectivo abordar o tema da gestão do risco na internacionalização de produtos alimentares. A sessão vai decorrer em Torres Novas, nas instalações da NERSANT, no dia 5 de Fevereiro, pelas 16h00. O objectivo é, a partir de exemplos de insucesso e de dificuldades reais na exportação dos produtos alimentares, alertar as empresas presentes para evitar a sua repetição e, em alternativa, apontar caminhos, com a análise de aspetos considerados críticos e de enorme relevo.

A iniciativa vai, entre outros assuntos, evidenciar aspectos relevantes a conside-

rar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação, bem como identificar alguns requisitos regulamentares dos países destino.

O tema vai ser exposto pela SGS, na voz das especialistas Teresa Branco, responsável pela coordenação técnica da área alimentar e estudos de mercado da SGS Portugal e membro de comissões técnicas para esquemas de certificação de produtos alimentares; Mónica Antunes, directora técnica do SGS Multilab desde 2017, mas com experiência de 19 anos na gestão de laboratório; e Rita Cunha Porto, profissional com mais de 15 anos de experiência no sector dos serviços de auditoria, verificação, controlo e certificação, aplicado à área alimentar e com actuais funções no desenvolvimento de serviço e de mercado para a fileira agroalimentar da SGS.

Este workshop é realizado pelo Agrocluster Ribatejo no âmbito do AgriRe-

naissance - “Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance”, projecto europeu subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa e que vai também ser apresentado no seminário.

Na sessão vão estar também presentes Carlos Lopes de Sousa, presidente da Direcção do Agrocluster Ribatejo, e João Marques, director Geral da SGS, que vão, no final, assinar um protocolo de colaboração entre as duas entidades.

A sessão, aberta a todos os interessados, é de participação gratuita, mas carece de inscrição obrigatória. As mesmas devem ser realizadas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados devem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Torres Novas | Workshop sobre internacionalização do setor agroalimentar

Por: Cláudia Gameiro • 2 Fev 2019



O Agrocluster Ribatejo vai realizar dia 5 de fevereiro, terça-feira, em Torres Novas, um workshop que pretende preparar as empresas do setor agroalimentar para os desafios da internacionalização. O evento integra-se no AgriRenaissance, projeto europeu financiado pelo Interreg EUROPE.

A iniciativa vai decorrer nas instalações da NERSANT em Torres Novas, com o intuito de dar às empresas ferramentas para que estas consigam guiar-se num caminho de exportação. O programa do evento integra, pelas 16h00, o discurso de abertura do presidente da direção do Agrocluster, Carlos Lopes de Sousa, seguindo-se a apresentação do projeto europeu AgriRenaissance.

A sessão prossegue com uma exposição sobre o tema "Como gerir o risco da internacionalização", através da partilha das causas típicas de insucesso e dos requisitos regulamentares dos países destino. O seminário vai ainda evidenciar os aspetos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação.

No final da sessão, o Agrocluster Ribatejo vai assinar um protocolo com a empresa SGS.

Este workshop é realizado ao abrigo do AgriRenaissance – "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", 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, subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE, visa 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 intersetoriais, bem como a geração de redes de cooperação nas regiões, e evitando duplicações no investimento em I&D.

As inscrições são gratuitas e devem ser realizadas no portal da NERSANT – Associação Empresarial da Região de Santarém.

Fonte: <http://www.mediotejo.net/torres-novas-workshop-sobre-internacionalizacao-do-setor-agroalimentar/>

Órgão de Comunicação:



Assunto: Agriempreende

DATA: 2 Fevereiro 2019

Página: Online



AGRIEMPREENDE: 3.º PROGRAMA DE ACELERAÇÃO ARRANCA. INSCRIÇÕES ATÉ 11 DE FEVEREIRO

 Agricultura e Mar Actual  3 dias atrás
 Agricultura, Apoios Comunitários, Apoios e Oportunidades, Featured, Inovação, Oportunidades de Negócio
 Deixe um comentário  25 Visualizações

O 3.º Programa de Aceleração do projecto AgriEmpreende segue-se ao 3.º Concurso de Ideias de Negócio. A **iniciativa, gratuita** e com número de vagas limitadas, arranca no dia 14 de Fevereiro na Startup Santarém, situada naquela cidade ribatejana.

O programa

O programa inclui três áreas distintas: 6 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 como 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.

Em Santarém

Decorre nas instalações da Startup Santarém (situada no Largo Infante Santo, Antiga Escola Prática de Cavalaria de Santarém), nas seguintes datas: 14, 15, 21, 22 e 28 de Fevereiro, 1, 7 e 8 de Março.

As manhãs estão reservadas a um workshop temático, seguido de trabalho acompanhado por consultores e mentores durante as tardes.

Mais informações [aqui](#). As inscrições realizam-se até ao dia 11 de Fevereiro através do email geral@agrocluster.com. O número de vagas é limitado.

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

Apoio ao empreendedorismo

O projecto AgriEmprende 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, no Ribatejo e na região Centro.

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.

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/agriemprende-3-o-programa-de-aceleracao-arranca-inscricoes-ate-11-de-fevereiro/>

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Seminário

DATA: 4 Fevereiro 2019

Página: Online

ECONOMIA | 04-02-2019 09:00

Agrocluster capacita empresas para a exportação de produtos alimentares



"Gerir o Risco de Internacionalização" é o tema de um workshop a realizar dia 5 de Fevereiro, em Torres Novas.

O Agrocluster Ribatejo decidiu organizar um workshop que tem como objectivo abordar o tema da gestão do risco na internacionalização de produtos alimentares. A sessão vai decorrer em Torres Novas, nas instalações da NERSANT, no dia 5 de Fevereiro, pelas 15h00. O objectivo é, a partir de exemplos de insucesso e de dificuldades reais na exportação dos produtos alimentares, alertar as empresas presentes para evitar a sua repetição e, em alternativa, apontar caminhos, com a análise de aspetos considerados críticos e de enorme relevo.

A iniciativa vai, entre outros assuntos, evidenciar aspectos relevantes a considerar no controlo de qualidade e segurança alimentar dos produtos para exportação, bem como identificar alguns requisitos regulamentares dos países destino.

O tema vai ser exposto pela SGS, na voz das especialistas Teresa Branco, responsável pela coordenação técnica da área alimentar e estudos de mercado da SGS Portugal e membro de comissões técnicas para esquemas de certificação de produtos alimentares; Mónica Antunes, directora técnica do SGS Multilab desde 2017, mas com experiência de 19 anos na gestão de laboratório; e Rita Cunha Porto, profissional com mais de 15 anos de experiência no sector dos serviços de auditoria, verificação, controlo e certificação, aplicado à área alimentar e com actuais funções no desenvolvimento de serviço e de mercado para a fileira agroalimentar da SGS.

Este workshop é realizado pelo Agrocluster Ribatejo no âmbito do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", projecto europeu subsidiado pelo programa de financiamento europeu Interreg EUROPE que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa e que vai também ser apresentado no seminário.

Na sessão vão estar também presentes Carlos Lopes de Sousa, presidente da Direcção do Agrocluster Ribatejo, e João Marques, director Geral da SGS, que vão, no final, assinar um protocolo de colaboração entre as duas entidades.

A sessão, aberta a todos os interessados, é de participação gratuita, mas carece de inscrição obrigatória. As mesmas devem ser realizadas no portal da NERSANT em www.nersant.pt. Para mais informações, os interessados devem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <http://omirante.pt/economia/2019-02-04-Agrocluster-capacita-empresas-para-a-exportacao-de-produtos-alimentares>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Agriempreende

DATA: 07 Fevereiro 2019

Página: 3

Programa de Aceleração do AgriEmpreende arranca em Fevereiro

Projecto, promovido pelo Agrocluster e pelo InovCluster, já vai na terceira edição.

O 3º Programa de Aceleração do projecto AgriEmpreende, gratuito e com número de vagas limitadas, arranca no dia 14 de Fevereiro na Startup Santarém. Vai ter a duração de quatro semanas e visa apoiar os empreendedores no processo de passagem da ideia ao negócio. As inscrições estão abertas até dia 11 de Fevereiro. A iniciativa é promovida pelo AgroCluster e pelo InovCluster.

O programa inclui três áreas distintas: seis 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.

Mais informações podem ser obtidas através do sítio na internet <http://www.agriempreende.pt/>. As inscrições realizam-se até 11 de Fevereiro através do email geral@agrocluster.com. O número de vagas é limitado.

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, no Ribatejo e na região Centro.

Tem como objetivos 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.



Órgão de Comunicação:

Assunto: Assinatura protocolo colaboração SGS

DATA: 12 fevereiro 2019

Página: online

Categoria: Economia

Agrocluster firmou protocolo para diminuir riscos de exportação

terça, 12 fevereiro 2019 Escrito por Redação



O Agrocluster Ribatejo assinou um protocolo de colaboração com a SGS Portugal para que as empresas suas associadas tenham condições preferenciais de acesso a serviços laboratoriais e apoio técnico no âmbito da verificação de rotulagem, auditorias e inspeção, entre outros serviços que promovem boas práticas de exportação.

O acordo foi firmado no passado dia 5 de fevereiro, no final de um workshop sobre os riscos de exportação dos produtos agroalimentares, no âmbito do AgriRenaissance - "Innovation-driven agri-food sectors for a European industrial renaissance", e que trouxe a Torres Novas especialistas da SGS, Teresa Branco, Mónica Antunes e Rita Cunha Porto.

As oradoras expuseram, de forma bastante prática, os cuidados a ter pelas empresas que exportam ou pretendem exportar este tipo de produtos, dando exemplos de diversos casos práticos cujos processos de exportação não correram da melhor forma.

Durante o seminário, foi também dado a conhecer o AgriRenaissance, um projeto europeu subsidiado pelo "Interreg EUROPE", que pretende promover o desenvolvimento de toda a cadeia agroalimentar em cinco regiões da Europa.

Fonte: <https://www.rederegional.com/index.php/economia/24796-agrocluster-firmou-protocolo-para-diminuir-riscos-de-exportacao>

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Agriempreende

DATA: 13 Fevereiro 2019

Página: online

Edição de 2019.02.07 | 1ª página | Economia | Programa de Aceleração do AgriEmpre ...

Programa de Aceleração do AgriEmpreende arranca em Fevereiro

Projecto, promovido pelo Agrocluster e pelo InovCluster, já vai na terceira edição.

Edição de 13.02.2019 | Economia



O 3º Programa de Aceleração do projecto AgriEmpreende, gratuito e com número de vagas limitadas, arranca no dia 14 de Fevereiro na Startup Santarém. Vai ter a duração de quatro semanas e visa apoiar os empreendedores no processo de passagem da ideia ao negócio. As inscrições estão abertas até dia 11 de Fevereiro. A iniciativa é promovida pelo AgroCluster e pelo InovCluster.

O programa inclui três áreas distintas: sete 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.

Mais informações podem ser obtidas através do site na internet <http://www.agriempreende.pt/>. As inscrições realizam-se até 11 de Fevereiro através do email geral@agrocluster.com. O número de vagas é limitado.

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, no Ribatejo e na região Centro.

Tem como objetivos 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.

Fonte: <https://omirante.pt/semanario/2019-02-07/economia/2019-02-06-Programa-de-Aceleracao-do-AgriEmpreende-arranca-em-Fevereiro>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Agriempreende

DATA: 21 Fevereiro 2019

Página: 17

Concurso de Ideias de Negócio do AgriEmpreende aceita candidaturas

Arrancou no dia 20 de Fevereiro o período de candidaturas ao 4º Concurso de Ideias de Negócio do projecto 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. As candidaturas podem ser entregues até dia 22 de Março. Nas três primeiras edições foram feitas 60 candidaturas. Estão previstos prémios monetários e incubação física para os vencedores. O projecto é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster.

O concurso, dirigido a empreendedores com ideias de negócio nas temáticas de tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes, agricultura e alimentação, tem como objectivos fomentar o empreendedorismo inovador e criativo junto dos jovens qualificados, utilizar exemplos de boas práticas a nível internacional e apoiar novas empresas numa lógica de aceleração do negócio, entre outros.

Os prémios a atribuir pelos vencedores são os seguintes: Pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de coworking por um período de três meses na Startup Santarém ou no CeI – Centro de Empresas Inovadoras; Incubação física pós início de atividade em sistema de coworking reservado por um período de seis meses na Startup Santarém ou no CeI – Centro de Empresas Inovadoras; prémios monetários para os três projectos vencedores (5.000€ para o primeiro classificado, 3.000€ para o segundo e 1.000€ para o terceiro).

A apresentação de candidaturas pode ser feita através do portal www.agriempreende.pt, onde podem ser encontradas todas as informações sobre a iniciativa.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Agriempreende

DATA: 21 Fevereiro 2019

Página: 23

Agrocluster firma protocolo para diminuir risco de exportação de produtos alimentares



FOTO - Agrocluster
Protocolo foi assinado pelo presidente do Agrocluster Ribatejo, Carlos Lopes de Sousa, e pelo director geral da SGS, João Marques.

Empresas associadas vão ter melhores condições de acesso aos serviços prestados pela SGS, no âmbito da promoção de boas práticas de exportação.

O Agrocluster Ribatejo convidou a SGS Portugal para falar em Torres Novas sobre os riscos de exportação dos produtos agroalimentares. No workshop, as especialistas Teresa Branco, Mónica Antunes e Rita Cunha Porto expuseram, de forma prática, os cuidados a ter pelas empresas que exportam ou pretendem exportar este tipo de produtos. No final, o Agrocluster assinou um protocolo de colaboração com a SGS para que as empresas associadas tenham melhores condições de acesso aos serviços prestados por esta empresa no âmbito da promoção de boas práticas de exportação.

O workshop assumiu a forma de debate entre as três oradoras, que foram expondo a temática de forma leve a todos os presentes, intercalada com diversos casos práticos de empresas cujos processos de exportação não correram da melhor forma. As especialistas começaram por referir causas típicas de insucesso em processos de internacionalização, seguindo rapidamente para a explica-

ção dos mecanismos para a gestão do risco neste processo.

As especialistas referiram que as empresas devem, em primeiro lugar, conhecer bem o seu produto, - evitar remeter características do produto incompletas ou imprecisas - bem como a regulamentação do país de destino sobre a conformidade do produto que pretendem exportar. Devem ainda conhecer as suas responsabilidades em relação ao controlo do produto enquanto exportador e, por fim, necessitam conhecer os requisitos do potencial cliente para evitar o insuficiente cumprimento.

Na sessão, e tendo em conta o incentivo à utilização de ferramentas que permitam um processo de exportação bem-sucedido, o Agrocluster firmou um protocolo de colaboração com a SGS, assinado pelo presidente do Agrocluster Ribatejo, Carlos Lopes de Sousa, e pelo director geral da SGS, João Marques, que permite às empresas associadas do Agrocluster ter condições preferenciais de acesso a serviços laboratoriais e apoio técnico no âmbito da verificação de rotulagem, auditorias e inspeção, entre outros serviços.

Para mais informações, os interessados devem contactar o Agrocluster Ribatejo através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.



Órgão de Comunicação:

Assunto: Bioware

DATA: 22 fevereiro 2019

Página: online

Categoria: Economia

Nersant lança mostra virtual de produtos biológicos

mar, 22 fevereiro 2019 Escrito por Redação



A Nersant e o Agrocluster Ribatejo desenvolveram uma mostra virtual de produtos e serviços nacionais na área da bioeconomia, no âmbito do projeto financiado "Bio-Ware".

"A mostra virtual de bioprodutos e biosserviços visa potenciar a interação com agentes empresariais, empreendedores, comunidade do sistema científico e tecnológico português e comunidade em geral, com interesse no tema", explica uma nota de imprensa da associação empresarial ribatejana.

O objetivo é "informar, através da exemplificação, sobre a oferta portuguesa de bens e serviços na área da Bioeconomia, em particular quanto ao estado da arte destes bioprodutos e biosserviços", acrescenta a mesma nota, que espera que os mesmos "constituam uma alternativa eficaz relativamente aos produtos correntes, seja como produto final ou seja através da sua integração em processos produtivos".

A mostra virtual de produtos e serviços biológicos está já online, podendo os interessados consultar a mesma através do endereço <http://bioware.nersant.pt/montra.aspx>.

Fonte: <http://intranet.nersant.pt/Documentacao/Geral/Repositorio/Comunicacao/Imprensa/Clipping/2019/131/22F-EV-Rede-Regional.jpg>

Órgão de Comunicação: “Voz Ribatejana”

Assunto: Agriempreende

DATA: 27 fevereiro 2019

Página: 5



4º CONCURSO DE IDEIAS NEGÓCIO

innovation

idea
plan
action

TEMAS A CONCURSO

- Tecnologias e produtos emergentes
- Embalagens Inteligentes
- Agricultura e Alimentação

CANDIDATURAS

- 20 de Fevereiro a 22 de Março de 2019

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

European Union

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Bioware

DATA: 28 Fevereiro 2019

Página: 5

NERSANT e Agrocluster lançam montra virtual de produtos e serviços biológicos

A Nersant - Associação Empresarial da Região de Santarém e o Agrocluster Ribatejo, no âmbito do projecto financiado Bio-Ware, desenvolveram uma montra virtual de produtos e serviços nacionais na área da bioeconomia. Pretende-se que os mesmos constituam alternativas aos homólogos correntes.

O projecto visa potenciar a interacção com agentes empresariais, empreendedores, comunidade do sistema científico e tecnológico português e comunidade em geral, com interesse no tema da Bioeconomia "Verde" e "Branca".

O objectivo desta montra é informar, através da exemplificação, sobre a oferta portuguesa de bens e serviços na área da Bioeconomia, em particular quanto ao esta-

do da arte destes bioprodutos e biosserviços, esperando-se que os mesmos constituam uma alternativa eficaz relativamente aos produtos correntes, seja como produto final ou através da sua integração em processos produtivos.

A constituição e divulgação da montra é uma iniciativa realizada ao abrigo do Bio-Ware - Programa de Sensibilização para a Bioeconomia, projecto financiado pelo Compete 2020 que teve como objectivo promover a concretização de projectos inovadores de Bioeconomia no seio das fileiras estratégicas da região do Ribatejo. A montra virtual de produtos e serviços biológicos está já online, podendo os interessados consultar a mesma através do endereço <http://bioware.nersant.pt/montra.aspx>.

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Bioware

DATA: 28 Fevereiro 2019

Página: 5

ECONOMIA | 28-02-2019 08:58

NERSANT e Agrocluster lançam montra virtual de produtos e serviços biológicos



O objectivo desta montra é informar, através da exemplificação, sobre a oferta portuguesa de bens e serviços na área da Bioeconomia.

A NERSANT - Associação Empresarial da Região de Santarém e o Agrocluster Ribatejo, no âmbito do projecto financiado Bio-Ware, desenvolveram uma montra virtual de produtos e serviços nacionais na área da bioeconomia. Pretende-se que os mesmos constituam alternativas aos homólogos correntes.

O projecto visa potenciar a interacção com agentes empresariais, empreendedores, comunidade do sistema científico e tecnológico português e comunidade em geral, com interesse no tema da Bioeconomia "Verde" e "Branca".

O objectivo desta montra é informar, através da exemplificação, sobre a oferta portuguesa de bens e serviços na área da Bioeconomia, em particular quanto ao estado da arte destes bioprodutos e biosserviços, esperando-se que os mesmos constituam uma alternativa eficaz relativamente aos produtos correntes, seja como produto final ou seja através da sua integração em processos produtivos.

A constituição e divulgação da montra é uma iniciativa realizada ao abrigo do Bio-Ware - Programa de Sensibilização para a Bioeconomia, projecto financiado pelo Compete 2020 que teve como objectivo promover a concretização de projectos inovadores de Bioeconomia no seio das fileiras estratégicas da região do Ribatejo.

A montra virtual de produtos e serviços biológicos está já online, podendo os interessados consultar a mesma através do endereço <http://bioware.nersant.pt/montra.aspx>.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-02-28-NERSANT-e-Agrocluster-lancam-montra-virtual-de-produtos-e-servicos-biologicos>

Órgão de Comunicação: **CORREIO DO RIBATEJO**

Assunto: Agriempreende

DATA: 01 março 2019

Página: 17

CORREIO DO RIBATEJO, SEXTA-FEIRA, 01 DE MARÇO DE 2019

EMPRESAS E EMPRESÁRIOS 17

4º CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO

TEMAS A CONCURSO

- Tecnologias e produtos emergentes
- Embalagens inteligentes
- Agricultura e Alimentação

CANDIDATURAS
20 de Fevereiro a 22 de Março de 2019

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   COMPETE 2020  

Órgão de Comunicação: **CIDADE DE TOMAR**

Assunto: Agriempreende

DATA: 08 março 2019

Página: 23

08 Março 2019 **Cidade de Tomar** ESPECIAL AGRICULTURA 23

4º CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO

TEMAS A CONCURSO

- Tecnologias e produtos emergentes
- Embalagens inteligentes
- Agricultura e Alimentação

CANDIDATURAS

20 de Fevereiro a 22 de Março de 2019

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 

Órgão de Comunicação:



Assunto: Agriempreende

DATA: 07 março 2019

Página: Online



PROJECTO PARA DEFUMAR PEIXE VENCE CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO DO AGRIEMPREENDE

Agricultura e Mar Actual · 3 semanas atrás

Agricultura, Agro-indústria, Apoios e Oportunidades, Apoios Nacionais, Aquacultura, Azúmar, Featured, Indústria, Inovação, Mar, Oportunidades de Negócio

Deixe um comentário · 258 Visualizações

Já são conhecidos os vencedores do Concurso de Ideias de Negócio do AgriEmpreende. Transformar os peixes **cavala e tainha em iguarias defumadas** com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes; produzir e comercializar o primeiro **pastel de nata Vegan** e conciliar dois produtos alimentares para criar **azeite em pó com salicórnica em pó** ou desidratada. São estes os três projectos vencedores da 3.ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende.

O Concurso recebeu 21 candidaturas, no total, para os seguintes temas a concurso: novos produtos agro-industriais, valorização de subprodutos agro-industriais, Saúde e Bem-estar e Agro-Turismo. O projecto é promovido pelo AgroCluster em parceria com o InovCluster.

"Fumeiro do Mar"

A ideia "Fumeiro do Mar" foi a grande vencedora do 3.º Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende. Propõe transformar os peixes *Scomber colias*, a conhecida cavala, e *Mugil cephalus*, a tainha, em iguarias defumadas com alto valor nutritivo sem aditivos ou corantes.

Os peixes serão filetados e defumados com fumo de lenha e os produtos finais comercializados em Portugal e no estrangeiro. As aparas serão ainda aproveitadas para produzir **enchidos de peixe**. Além destas duas espécies, este projecto pretende alargar a fumagem a espécies provenientes da **aquacultura**.

“Pastel de Nata Vegan”

O projecto “Pastel de Nata Vegan”, segundo classificado, pretende dedicar-se à produção e comercialização do primeiro pastel de nata Vegan, pronto a comer em todo o lado.

“Condimento de Azeite em Pó com Salicornia”

O pódio fica completo com o projecto “Condimento de Azeite em Pó com Salicornia”, que idealiza um produto inovador, ao conciliar dois produtos alimentares extremamente versáteis e saudáveis para produzir azeite em pó com salicornia em pó ou desidratada.

Prémios monetários

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 projecto 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 actividade em sistema de co-working reservado por um período de 6 meses na Startup Santarém ou no Cei.

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 direcção do Agrocluster), Pedro Félix – (director executivo do Agrocluster) e Manuel Laranja (especialista em Inovação, Empreendedorismo e Estratégia Industrial).

Dois programas de aceleração

Segue-se agora dois programas de aceleração para os projectos vencedores, que se juntam a outros empreendedores para estas acções.

Já está a decorrer nas instalações da Startup Santarém um dos programas, estando previsto para ainda este mês o início do quarto e último programa de aceleração, a realizar no CEI, em Castelo Branco.

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.

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/projecto-para-defumar-peixe-vence-concurso-de-ideias-de-negocio-do-agriempreende/>

Órgão de Comunicação: **CIDADE DE TOMAR**

Assunto: Agriempreende

DATA: 08 março 2019

Página: 23

08 Março 2019  ESPECIAL AGRICULTURA 23

4º CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO

TEMAS A CONCURSO

- Tecnologias e produtos emergentes
- Embalagens inteligentes
- Agricultura e Alimentação

CANDIDATURAS
20 de Fevereiro a 22 de Março de 2019

PRÉMIOS

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

CANDIDATURAS ONLINE
- www.agriempreende.pt





Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 09 março 2019

Página: online

Categoria: Economia

Peixe defumado e pastéis de nata vegan vencem concurso de ideias de negócio

atualizado: 09 março 2019 Escrito por Administração



O projeto "Fumeiro do Mar", que se propõe transformar cavala e tainha em iguarias defumadas com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes, venceu a 3.ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do AgriEmpreende, um projeto que tem por objetivo criar e dinamizar uma estrutura técnica, de gestão e tecnológica de apoio ao empreendedorismo na fileira agroalimentar.

O processo do "Fumeiro do Mar", que venceu entre um total de 21 candidaturas, passa pela filetagem e defumação com fumo de lenha e pelo aproveitamento das aparas para produzir enchidos de peixe, visando o mercado nacional e estrangeiro.

A iniciativa, promovida pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, premiou ainda a produção de pastéis de nata vegan e o condimento em pó criado com azeite e salicórnia.

Os vencedores recebem prémios monetários (de 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respetivamente) e ainda apoio para desenvolvimento do projeto em sistema de "co-working" por um período de três meses, na Startup Santarém ou no Centro de Empresas Inovadoras de Castelo Branco, e incubação física pós início de atividade por um período de seis meses.

Fonte: <https://www.rederegional.com/index.php/economia/25100-peixe-defumado-e-pasteis-de-nata-vegan-vencem-concurso-de-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:

mediotejo net

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 09 março 2019

Página: online

Ribatejo | Peixe defumado e pastéis de nata vegan vencem concurso

Por Agência Lusa Mar 9, 2019



Peixe defumado e pastéis de nata vegan vencem concurso AgriEmpreende | Agri (3H)

O projeto "Fumeiro do Mar" venceu a 3.ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do AgriEmpreende, que distinguiu ainda a produção de pastéis de nata vegan e o condimento em pó criado com azeite e salicórnias.

O projeto "Fumeiro do Mar" propõe-se a "transformar os peixes cavala e tainha em iguarias defumadas com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes", num processo que passa pela filetagem e defumação com fumo de lenha e pelo aproveitamento das aparas para produzir enchidos de peixe, visando o mercado nacional e estrangeiro, afirma uma nota da Associação Empresarial da Região de Santarém (Nersant).

Esta foi a ideia vencedora entre as 21 candidaturas apresentadas a concurso, nas vertentes novos produtos agroindustriais, valorização de subprodutos agroindustriais, saúde e bem-estar e agroturismo, no âmbito da iniciativa promovida pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster.

Os vencedores recebem prémios monetários (de 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respetivamente) e ainda apoio para desenvolvimento do projeto em sistema de 'co-working' por um período de três meses, na Startup Santarém ou no Centro de Empresas Inovadoras de Castelo Branco, e incubação física pós início de atividade por um período de seis meses, refere a nota.

Fonte: <http://www.mediotejo.net/ribatejo-peixe-defumado-e-pasteis-de-nata-vegan-vencem-concurso/>

Vencedores do Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende

11/03/2019



Transformar os peixes cavala e tainha em iguarias defumadas com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes, produzir e comercializar o primeiro pastel de nata Vegan e conciliar dois produtos alimentares para criar azeite em pó com salicórnica em pó ou desidratada.

São estes os três projetos vencedores da 3ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do projeto **AgriEmpreende**, que recebeu 21 candidaturas, no total, para os temas a concurso: novos produtos agroindustriais, valorização de subprodutos agroindustriais, Saúde e Bem-estar e Agroturismo.

O projeto **AgriEmpreende** é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, e financiado pelo **COMPETE 2020** – Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

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.

OS PROJETOS VENCEDORES

A ideia **"FUMEIRO DO MAR"** foi a grande vencedora do 3º Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende. Propõe transformar os peixes *Scomber colias*, a conhecida cavala, e *Mugil cephalus*, a tainha, em iguarias defumadas com alto valor nutritivo sem aditivos ou corantes.

Os peixes serão filetados e defumados com fumo de lenha e os produtos finais comercializados em Portugal e no estrangeiro. As aparas serão ainda aproveitadas para produzir enchidos de peixe. Além destas duas espécies, este projeto pretende alargar a fumagem a espécies provenientes da aquicultura.

O projeto **"PASTEL DE NATA VEGAN"**, segundo classificado, pretende dedicar-se à produção e comercialização do primeiro pastel de nata Vegan, pronto a comer em todo o lado.

O pódio fica completo com o projeto **"CONDIMENTO DE AZEITE EM PÓ COM SALICÓRNICA"**, que idealiza um produto inovador, ao conciliar dois produtos alimentares extremamente versáteis e saudáveis para produzir azeite em pó com salicórnica em pó ou desidratada.

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.

Seguem-se agora dois programas de aceleração para os projetos vencedores, que se juntam a outros empreendedores para estas ações. Já está a decorrer nas instalações da Startup Santarém um dos programas, estando previsto para ainda este mês o início do quarto e último programa de aceleração, a realizar no CEI, em Castelo Branco.

Fonte: <https://www.portugal2020.pt/Portal2020/vencedores-do-concurso-de-ideias-de-negocio-do-projeto-agriempreende#>

ECONOMIA | 24-03-2019 15:00

Projecto para defumar peixe vence Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende



Pastéis de nata vegan e condimento de azeite em pó com salicórnia ficaram em segundo e terceiro lugar.

Transformar a cavala e a tainha em iguarias defumadas com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes, produzir e comercializar o primeiro pastel de nata vegan e conciliar dois produtos alimentares para criar azeite em pó com salicórnia em pó ou desidratada. Estes são os três projectos vencedores da 3ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, que recebeu 21 candidaturas para os diversos temas: novos produtos agro-industriais, valorização de subprodutos agro-industriais, saúde e bem-estar e agro-turismo.

A ideia "Fumelino do Mar" foi a grande vencedora do concurso promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster. Os peixes serão filetados e defumados com fumo de lenha e os produtos finais comercializados em Portugal e no estrangeiro. As aparas serão ainda aproveitadas para produzir enchidos de peixe. Além da cavala e da tainha, este projecto pretende alargar a fumaça a espécies provenientes da aquicultura.

O projecto "Pastel de Nata Vegan", segundo classificado, pretende dedicar-se à produção e comercialização do primeiro pastel de nata vegan, pronto a comer em todo o lado.

O pódio fica completo com o projecto "Condimento de Azeite em Pó com Salicórnia", que idealiza um produto inovador, ao conciliar dois produtos alimentares extremamente versáteis e saudáveis para produzir azeite em pó com salicórnia em pó ou desidratada.

Os três vencedores vão receber prémios de 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respectivamente. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de coworking por um período de três meses na Startup Santarém ou no Cel – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de actividade em sistema de coworking reservado por um período de seis meses na Startup Santarém ou no Cel – Centro de Empresas Inovadoras.

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. 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/economia/2019-03-24-Projecto-para-defumar-peixe-vence-Concurso-de-Ideias-de-Negocio-AgriEmpreende>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Portuguese Agrofood Cluster

DATA: 26 Março 2019

Página: online

Uma vida verde para as exportações

26 DE MARÇO DE 2019 - 07:45

Os três primeiros Pactos Setoriais para a Competitividade e Internacionalização são assinados esta terça-feira entre o Ministério da Economia e três setores de atividade que representam 697 associados.



José Milheiro



PARTILHAR

COMENTAR

Saúde, construção e agroalimentar são os três primeiros setores que estabelecem com o Governo pactos para a competitividade.

O ministro da Economia, Pedro Siza Vieira, explica porque foram escolhidas estas áreas: "Quisemos começar por alguns setores que, pelo peso significativo que já têm nas exportações ou porque enfrentam desafios particulares neste momento, pudessem dar o sinal de como queremos trabalhar com as empresas a partir daqui."

A ideia é apoiar os esforços da promoção externa das exportações, da internacionalização das empresas portuguesas e também facilitar o acesso a linhas de financiamento.

Para que, "por exemplo, quando estamos a desenhar sistemas de incentivos, possamos adequar os anúncios de candidatura às necessidades específicas de políticas públicas pactuadas como os setores", revela Pedro Siza Vieira.

Estes Pactos Setoriais para a Competitividade e Internacionalização vão ser assinados, na presença do primeiro-ministro, com o Portuguese AgroFood Cluster, a Health Cluster Portugal e com Cluster AEC-Arquitetura, Engenharia e Construção.

Os clusters

O Portuguese AgroFood Cluster, com 466 associados, opera no setor agroalimentar, responsável por cerca de 112 mil postos de trabalho e 16 mil milhões de euros de volume de negócios, dos quais 6 mil milhões de euros em exportações.

De acordo com o ministro da Economia, "o agroalimentar é um setor de grande crescimento de exportações e, para continuarmos a ser competitivos nessa área, temos que continuar a apostar no conhecimento, na inovação e mesmo na digitalização de processos".

A Health Cluster Portugal pertence ao setor da saúde, no qual se registam cerca de 279 mil postos de trabalho e 27 mil milhões de euros de volume de negócios, dos quais 1.400 milhões de euros são provenientes de exportações. O setor tem 172 associados.

Para Pedro Siza Vieira, "na saúde é importante notar o peso económico que as várias atividades de saúde têm e há aqui uma possibilidade de crescimento muito significativo, quer ao nível da contribuição do setor para a investigação e desenvolvimento em Portugal, mas também naquilo que pode ser o aumento da produção em matéria de serviços farmacêuticos, de forma a diminuir o défice comercial que continuamos a ter nesse setor."

O Cluster AEC - Arquitetura, Engenharia e Construção (59 associados) pertence a uma fileira responsável por mais de 551.729 postos de trabalho e 37,48 mil milhões de euros de volume de negócios, que representam cerca de 20% do PIB.

"A arquitetura, engenharia e construção são setores que nos próximos anos vão ter grande crescimento e investimentos em toda a Europa e noutros continentes e nós precisamos de capacitar esse setor para ser capaz de ser competitivo e de ganhar todas as oportunidades, não apenas no nosso país mas também noutros mercados", sublinha Pedro Siza Vieira.

Entretanto, esta quarta-feira são assinados outros três pactos setoriais em "setores decisivos para as nossas exportações industriais". O setor automóvel, o setor das tecnologias de produção e o setor dos moldes, ferramentas especiais e plásticos.

Portugal tem ainda mais 14 clusters identificados e que também vão ser contemplados. Os setores vão ter, por exemplo, uma palavra a dizer na formação de novos trabalhadores.

O ministro da Economia defende que é preciso "identificar áreas que ao nível da formação profissional sejam mais importantes, como desenhar os currículos nas ofertas formativas, seja no ensino técnico-profissional ou no ensino superior, para os adequar às necessidades de cada setor".

No fundo, estamos a "assegurar o objetivo de crescer uma década acima da média da União Europeia. De conseguir atingir 50% do PIB como valor das nossas exportações", conclui Pedro Siza Vieira.

Fonte: <https://www.tsf.pt/economia/interior/uma-vida-verde-para-as-exportacoes-10724014.html>

OMIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende – 3º Concurso de ideias

DATA: 27 março 2019

Página: online

Projecto para defumar peixe vence Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende

Pastéis de nata vegan e condimento de azeite em pó com salicórnica ficaram em segundo e terceiro lugar

Edição de 27.03.2019 | Economia



Transformar a cavala e a tainha em iguarias defumadas com alto valor nutritivo e sem aditivos ou corantes, produzir e comercializar o primeiro pastel de nata vegan e conciliar dois produtos alimentares para criar azeite em pó com salicórnica em pó ou desidratada. Estes são os três projectos vencedores da 3ª edição do Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende, que recebeu 21 candidaturas para os diversos temas: novos produtos agro-industriais, valorização de subprodutos agro-industriais, saúde e bem-estar e agro-turismo.

A ideia "Fumeiro do Mar" foi a grande vencedora do concurso promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster. Os peixes serão filetados e defumados com fumo de lenha e os produtos finais comercializados em Portugal e no estrangeiro. As aparas serão ainda aproveitadas para produzir enchidos de peixe. Além da cavala e da tainha, este projecto pretende alargar a fumagem a espécies provenientes da aquicultura.

O projecto "Pastel de Nata Vegan", segundo classificado, pretende dedicar-se à produção e comercialização do primeiro pastel de nata vegan, pronto a comer em todo o lado.

O pódo fica completo com o projecto "Condimento de Azeite em Pó com Salicórnica", que idealiza um produto inovador, ao conciliar dois produtos alimentares extremamente versáteis e saudáveis para produzir azeite em pó com salicórnica em pó ou desidratada.

Os três vencedores vão receber prémios de 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respectivamente. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de coworking por um período de três meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de actividade em sistema de coworking reservado por um período de seis meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras.

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. 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/2019-03-21/economia/2019-03-20-Projecto-para-defumar-peixe-vence-Concurso-de-Ideias-de-Negocio-AgriEmpreende>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Agrocluster Ribatejo esteve de visita à Lituânia

DATA: 01 abril 2019

Página: online

Categoria: Economia

Agrocluster Ribatejo esteve de visita à Lituânia

segunda, 01 abril 2019 Escrito por Redação



O Agrocluster Ribatejo esteve na Lituânia nos dias 20 e 21 de março, a participar na segunda "study visit" do AgriRenaissance, um projeto europeu financiado que tem por objetivo melhorar as infraestruturas, a excelência e o impacto do I&D no ecossistema agroalimentar regional, aumentando assim a sua competitividade.

O encontro, organizado pelo parceiro lituano do projeto, iniciou-se no dia 21 em Vilnius, com apresentações de empresas ligadas ao setor e de centros de investigação e desenvolvimento tecnológico, como a Agência para a Ciência, Inovação e Tecnologia da Lituânia e o Centro de Investigação Lituano para Agricultura e Silvicultura.

No dia 22 de março, em Kaunas, realizaram-se visitas às empresa Pienas LT, o maior projeto financiado ao abrigo do Programa Lituano de Desenvolvimento Rural 2007-2013, cuja linha de produtos inclui os mais recentes e eficazes produtos de proteína do leite fabricados na União Europeia, e a UAB Melyne, que, com a ajuda de cientistas e subvenção especial da UE, desenvolveu a tecnologia para produção de diferentes produtos naturais, utilizando as diferentes bagas.

Nesta study visit, estiveram envolvidos os stakeholders de cada região do AgriRenaissance, tendo o Agrocluster Ribatejo contado com a participação de João Pereira da Silva, da empresa Cooperfrutas, e de Olga Moreira, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), além da presença do presidente do Agrocluster Ribatejo, Carlos Lopes de Sousa.

<https://rederegional.com/index.php/economia/25352-agrocluster-ribatejo-esteve-de-visita-a-lituania>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Agrocluster organiza fórum sobre a economia digital (E-Agro)

DATA: 1 Abril 2019

Página: Online

Agrocluster organiza fórum sobre a economia digital

ADMINISTRAÇÃO / 01 ABRIL 2019 / CRIADO EM 01 ABRIL 2019  IMPRIMIR  EMAIL



Dedicado ao tema "A Economia Digital no Setor Agroalimentar: mercados, abordagens e ferramentas", o Agrocluster Ribatejo vai realizar o fórum E-Agro Innovation no próximo dia 11 de abril, a partir das 14 horas, no Santarém Hotel.

"O evento visa sensibilizar os empresários deste setor para a importância da conceção e implementação de estratégias adaptadas a canais digitais, bem como para a criação de condições para a participação e otimização da presença das PME do setor agroindustrial em e-marketplaces", explica uma nota de imprensa da Nersant.

Para abordar o tema do evento, projeto E-Agro Innovation, o fórum conta com Paulo Rita, professor catedrático de marketing da NOVA Information Management School, que vai falar sobre "Economia Digital: Comércio e Marketing (e-Commerce e Web marketing)", Beatriz Casais, docente de Marketing e Estratégia na Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho, que intervém sobre "Economia Digital: Plataformas e ferramentas de análise (e-Marketplace e Web Analytics)", e Rick D'Ambrosio, diretor de marketing digital e de e-commerce na Agribeeff Company, que vai esclarecer a audiência sobre "E-Commerce / E-Marketplaces e o Setor Agroindustrial nos EUA".

As inscrições, que são gratuitas mas obrigatórias, devem ser realizadas junto do Agrocluster Ribatejo, através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <https://www.rederegional.com/economia/25356-agrocluster-organiza-forum-sobre-a-economia-digital>

Órgão de Comunicação:



Assunto: AgriEmpreende

DATA: 9 Abril 2019

Página: Online



ÚLTIMO CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO AGRIEMPREENDE RECEBEU 22 CANDIDATURAS

 Agricultura e Mar Actual  5 ideias ativas
 Agricultura: Apoio e Oportunidades, Feabred, Inovação, Oportunidades de Negócio
 Deixa um comentário  9 Visualizações

O quarto e último Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende recebeu 22 candidaturas. Os resultados finais serão conhecidos em breve.

Os vencedores, que recebem prémios monetários e de incubação, vão participar num programa de aceleração. No total, nos quatro concursos já realizados, foram recebidas 82 ideias de negócio.

O AgriEmpreende é um projecto inovador que, ao longo da sua execução, vem potenciando a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agro-alimentar, no Ribatejo e na Região Centro. Tem como co-promotores o AgroCluster o InovCluster.

Temas de inovação

Os principais temas associados a este último concurso de ideias, realizado de 20 de Fevereiro a a 22 de Março, foram os seguintes: tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes e agricultura e alimentação.

A principal faixa etária dos candidatos (73% do sexo masculino e 27% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (48%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 41-50 (28%); 31-40 (19%) e mais de 51 anos (5%).

Os candidatos

Relativamente ao nível de escolaridade, 59% contam com o nível 6 (Licenciatura) e 18% com o nível 7 (Mestrado). Os restantes 23% incluem candidatos com nível 3 (Ensino secundário vocacionado para o prosseguimento de estudos a nível superior), nível 8 (Doutoramento) e nível 5 (Qualificação de nível pós-secundário não superior com créditos para o prosseguimento de estudos a nível superior).

No que se refere ao tipo de inovação, 86% das candidaturas referem-se a inovação de produto/serviço, 9% a inovação de processo e 5% a inovação organizacional.

As NUT's que mais contribuíram para as candidaturas foram o Centro, com 45%, o Alentejo, com 41%, e outras, com 14%.

Prémios

Os vencedores do quarto Concurso de Ideias de Negócio 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 projecto 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 actividade 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.

Apoio ao empreendedorismo

O projecto AgriEmprende 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.

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

Mais informações sobre o concurso e o projecto disponíveis [aqui](#).

Fonte: <http://agriculturaemar.com/ultimo-concurso-de-ideias-de-negocio-agriemprende-recebeu-22-candidaturas/>

Órgão de Comunicação: “Voz Ribatejana”

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 10 Abril 2019

Página: 12

No total estes concursos receberam 82 candidaturas

Concurso do AgriEmpreende com 22 candidaturas

O mais recente Concurso de Ideias de Negócio do projeto AgriEmpreende recebeu 22 candidaturas. Os resultados finais serão conhecidos nas próximas semanas. Tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes e agricultura e alimentação foram os temas mais focados nos projectos apresentados a este concurso

O quarto e último Concurso de Ideias de Negócio desenvolvido no âmbito do projecto AgriEmpreende registou 22 candidaturas, apresentadas no prazo definido entre 20 de Fevereiro e 22 de Março. No conjunto dos quatro concursos foram apresentadas 82 candidaturas. Os vencedores recebem prémios monetários e de incubação e vão participar num programa de aceleração. O AgriEmpreende é um projeto “inovador” promovido pelo AgroCluster Ribatejo e pelo InovCluster que, ao longo da sua execução, tem “potenciando” 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.

Os principais temas associados a este último concurso de ideias foram as tecnologias e produtos emergentes, as embalagens inteligentes e a agricultura e alimentação. A principal faixa etária dos candidatos (73% do sexo masculino e 27% do sexo feminino) vai dos 20 aos 30 anos (48%). As restantes candidaturas dividem-se da seguinte forma: 41-50 (28%); 31-40 (19%) e mais de 51 anos (5%).

Relativamente ao nível de escolaridade, 59% dos candidatos contam com o nível 6 (licen-



ciatura) e 18% com o nível 7 (mestrado). Os restantes 23% incluem candidatos com nível 3 (ensino secundário vocacionado para o prosseguimento de estudos: a nível superior), nível 8 (doutoramento) e nível 5 (qualificação de nível pós-secundário não superior com créditos para o prosseguimento de estudos a nível superior).

No que se refere ao tipo de inovação, 86% das candidaturas referem-se a inovação de produto/serviço, 9% a inovação de processo e 5% a inovação organizacional. As NUT's (unidades territoriais) que mais contribuíram para as candidaturas foram o Centro, com 45%, o Alentejo, com 41%, e outras, com 14%.

Os primeiros classificados deste quarto Concurso de Ideias de Negócio vão receber prémios monetários (5000 euros 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 desen-

volvimento 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.

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”. 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: AgriEmpreende

DATA: 11 Abril 2019

Página: 6

Quarto Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende recebeu 22 candidaturas

Tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes, agricultura e alimentação foram as áreas com mais respostas

O quarto e último Concurso de Ideias de Negócio do projecto AgriEmpreende recebeu 22 candidaturas. Os resultados finais serão conhecidos em breve e os vencedores, que recebem prémios monetários e de incubação, vão participar num programa de aceleração. No total dos quatro concursos já realizados, foram recebidas 82 ideias de negócio.

O mais recente concurso de ideias (realizado de 20 de Fevereiro a 22 de Março) teve como principais temas as tecnologias e produtos emergentes, as embalagens inteligentes e a agricultura e alimentação. O AgriEmpreende é um projecto inovador que, ao longo da sua execução, vem potenciando a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agro-alimentar, no Ribatejo e na região Centro. Tem como co-promotores o AgroCluster o InovCluster e é financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade

e Internacionalização.

A maioria dos participantes está na faixa etária dos 20 aos 30 anos (48%), seguida pelas faixas dos 41 aos 50 (28%), dos 31 aos 40 (19%) e com mais de 51 anos (5%). Relativamente ao nível de escolaridade, 59% contam com o nível de licenciatura e 18% com o nível de mestrado. Os restantes 23% incluem candidatos com diferentes níveis, desde o ensino secundário a doutoramentos.

Os três primeiros classificados recebem prémios de cinco mil, três mil e mil euros respectivamente. Para além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de coworking por um período de três meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de actividade em sistema de coworking reservado por um período de seis meses na Startup Santarém ou no Cei – Centro de Empresas Inovadoras. Os vencedores serão revelados no próximo mês.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: E-Agro Innovation

DATA: 11 Abril 2019

Página: 12

Agrocluster organiza fórum sobre economia digital em Santarém

E-Agro Innovation visa sensibilizar empresários do sector agro-alimentar para mercados e ferramentas digitais.

O Agrocluster Ribatejo realiza a 11 de Abril, pelas 14h00, no Santarém Hotel, o Fórum E-Agro Innovation, dedicado ao tema “A Economia Digital no Sector Agro-alimentar: mercados, abordagens e ferramentas”. O evento visa sensibilizar os empresários deste sector para a importância da concepção e implementação de estratégias adaptadas a canais digitais, bem como para a criação de condições para a participação e optimização da presença das Pequenas e Médias Empresas (PME) do sector agro-industrial em mercados digitais.

O Fórum conta com a presença de especialistas nacionais e internacionais, como Paulo Rita, Professor Catedrático de Marketing da NOVA Information Management School (NOVA IMS) e membro do Comité Executivo da Academia Europeia de Marketing, que irá falar sobre “Economia Digital: Comércio e Marketing (e-Commerce e Web marketing)”. Beatriz Casais, docente de Marketing e Estratégia na Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho e Consultora nos mesmos domínios do conhecimento intervém sobre “Economia Digital: Plataformas e ferramentas de análise (e-Marketplace e Web Analytics)”. Rick D’Ambrosio, Director de Marketing Digital e de e-Commerce na Agribee Company, responsável pela plataforma B2C snakeriverfarms.com, esclarece sobre “E-Commerce / E-Marketplaces e o Sector Agro-industrial nos EUA”.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Fórum E-Agro Innovation

DATA: 25 Abril 2019

Página: 2

Agrocluster Ribatejo exorta empresas a apostar na economia digital

Associação realizou em Santarém o Fórum E-Agro Innovation, uma iniciativa que visa despertar a comunidade empresarial do sector agro-alimentar para a importância da economia digital e do correcto aproveitamento das oportunidades que oferece.

Consciente da importância do tema para o sector agro-alimentar, o Agrocluster Ribatejo promoveu no dia 11 de Abril, no Santarém Hotel, o Fórum E-Agro Innovation, com o objectivo de contribuir para o fomento da presença digital e para o reforço da sua competitividade, através dos canais digitais. Carlos Lopes de Sousa, presidente do Agrocluster Ribatejo, abriu as hostilidades, seguindo-se o lançamento do E-Agro Innovation, projecto apoiado por fundos da União Europeia que visa fomentar a presença digital e a incorporação tecnológica nos modelos de negócio das empresas do sector agro-industrial, procurando reforçar a sua competitividade e potenciar a sua capacidade exportadora através dos

canais digitais.

No evento foram apresentados dois estudos - "Mapeamento e caracterização dos principais e-marketplaces para a indústria agro-alimentar" e "Tendências de plataformas especializadas em comércio alimentar" - assim como a concretização de workshops e programas de aceleração sobre a temática e ainda a implementação dos E-Agro Awards, prémio de excelência ao nível do que melhor se faz em termos tecnológicos no país para o sector agro-industrial.

Marcaram presença no evento especialistas nacionais e internacionais, que procuram dar conselhos e exemplos práticos facilmente replicáveis pelas PME nacionais. São disso exemplo Paulo Rita, professor catedrático de Marketing da NOVA Information Management School (NOVA IMS) e membro do Comité Executivo da Academia Europeia de Marketing; Beatriz Casais, docente de Marketing e Estratégia na Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho e Consultora nos mesmos domínios do conhecimento; e Rick D'Ambrosio, Director de Marketing Digital e de e-Commerce na Agribee Company, responsável pela plataforma B2C snakeriverfarms.com.

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Fórum E-Agro Innovation

DATA: 29 Abril 2019

Página: Online

ECONOMIA | 29-04-2019 12:38

Agrocluster Ribatejo exorta empresas a apostar na economia digital



Associação realizou em Santarém o Fórum E-Agro Innovation.

Consciente da importância do tema para o sector agro-alimentar, o Agrocluster Ribatejo promoveu no dia 11 de Abril, no Santarém Hotel, o Fórum E-Agro Innovation, com o objectivo de contribuir para o fomento da presença digital e para o reforço da sua competitividade, através dos canais digitais. Carlos Lopes de Sousa, presidente do Agrocluster Ribatejo, abriu as hostilidades, seguindo-se o lançamento do E-Agro Innovation, projecto apoiado por fundos da União Europeia que visa fomentar a presença digital e a incorporação tecnológica nos modelos de negócio das empresas do sector agro-industrial, procurando reforçar a sua competitividade e potenciar a sua capacidade exportadora através dos canais digitais.

No evento foram apresentados dois estudos - "Mapeamento e caracterização dos principais e-marketplaces para a indústria agro-alimentar" e "Tendências de plataformas especializadas em comércio alimentar" - assim como a concretização de workshops e programas de aceleração sobre a temática e ainda a implementação dos E-Agro Awards, prémio de excelência ao nível do que melhor se faz em termos tecnológicos no país para o sector agro-industrial.

Marcaram presença no evento especialistas nacionais e internacionais, que procuram dar conselhos e exemplos práticos facilmente replicáveis pelas PME nacionais. São disso exemplo Paulo Rita, professor catedrático de Marketing da NOVA Information Management School (NOVA IMS) e membro do Comité Executivo da Academia Europeia de Marketing; Beatriz Casais, docente de Marketing e Estratégia na Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho e Consultora nos mesmos domínios do conhecimento; e Rick D'Ambrosio, Director de Marketing Digital e de e-Commerce na Agribee Company, responsável pela plataforma B2C snakeriverfarms.com.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-04-29-Agrocluster-Ribatejo-exorta-empresas-a-apostar-na-economia-digital>

Órgão de Comunicação:

Agricultura e Mar
Actual

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 2 maio 2019

Página: Online



BEBIDAS NUTRITIVAS A PARTIR DE SORO DE LEITE VENCE CONCURSO DE IDEIAS DE NEGÓCIO DO AGRIEMPREENDE

Agricultura e Mar Actual | 4 dias atrás
Agricultura, Agro-indústria, Foodtech, Fertilizantes e Pesticidas, Flores e Folhagens, Inovação, Especiais
Deixar um comentário | 92 Visualizações

Uma tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite que permite a criação de duas bebidas originais e nutritivas. Este projecto foi o grande vencedor do quarto e último Concurso de Ideias de Negócio do programa AgriEmpreende, que pediu ideias para as seguintes temáticas: tecnologias e produtos emergentes; embalagens inteligentes; agricultura e alimentação.

Adubador ecológico de alta precisão

Um adubador ecológico de alta precisão que permite minimizar o impacto ambiental e a contaminação dos solos e **Pão de Medronho** que apresenta características muito distintas em termos nutricionais foram os restantes vencedores.

O programa AgriEmpreende é promovido pelo AgroCluster em parceria com o InovCluster.

Toal Ecobebidas

O projecto vencedor, Toal Ecobebidas, é baseado numa tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite (sub-produto resultante da **manufatura do queijo**) que permite a sua transformação em duas bebidas originais e nutritivas com vários sabores e aromas – Toal Proteína e Toal Energia. Um projecto de Daniela Costa e Rita Martins, estudantes de mestrado em Segurança Alimentar na Universidade de Coimbra.



Daniela Costa e Rita Martins são estudantes de mestrado em Segurança Alimentar na Universidade de Coimbra

Por sua vez, o **projecto adubador ecológico** de alta precisão tem como objectivo dosar com alta precisão e de acordo com as necessidades reais dos terrenos agrícolas uma melhor aplicação do produto, minimizando os impactos ambientais e a contaminação dos solos. Isto através da utilização de ferramentas informáticas.

Pão de Medronho

O terceiro projecto vencedor sugere um novo produto para o mercado. Um Pão de Medronho de base tradicional, que incorpora o medronho após ser submetido a determinado processamento tecnológico nas diferentes partes do fruto (polpa, esferídeos e fibras).

É um pão que apresenta características muito distintas em termos nutricionais. É rico em minerais e em vitaminas, com compostos antioxidantes, ácidos gordos mono e polinsaturados e ácidos orgânicos voláteis.

Prémios

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 projecto 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 actividade 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 Luís 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 Vicepresidente da Direção do Agrocluster) e Manuel Laranja (especialista em Inovação, Empreendedorismo e Estratégia Industrial).

Programa de aceleração

Segue-se agora um programa de aceleração para os projectos vencedores, que se juntam a outros empreendedores interessados em desenvolver a sua ideia de negócio.

O projecto **AgriEmprende** 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.

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/bebidas-nutritivas-a-partir-de-soro-de-leite-vence-concurso-de-ideias-de-negocio-do-agriemprende/>

Órgão de Comunicação:  **Trendy**

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 2 maio 2019

Página: Online



Pão de medronho e bebida nutritiva de soro de leite vencem concurso de ideias da AgriEmpreende

www.agrocluster.com/pt/revista-de-imprensa/2019/maio/pao-de-medronho-e-bebida-nutritiva-de-soro-de-leite-vencem-concurso-de-ideias-da-agriempreende



O conhecido fruto português, que conhecemos melhor pela aguardente, é a base de um dos vencedores do Concurso de Ideias de Negócio do programa AgriEmpreende. Os outros são uma bebida feita a partir de soro de leite e um adubador ecológico.

Há novas ideias no ramo alimentar e agrícola em Portugal que acabam de ser distinguidas com prémios monetários e de aceleração de negócio. As distinções foram dadas pelo programa AgriEmpreende, na sua mais recente edição do Concurso de Ideias de Negócio.

O AgriEmpreende é uma iniciativa promovida pelas associações Agrocluster (Santarém) e InovCluster (Castelo Branco) financiada pelo programa Compete 2020, pelo Portugal 2020 e pela União Europeia que, através do FEDER, entra com 837 mil euros.

Em 2019, foram distinguidos três projectos: dois do ramo alimentar e um da área agrícola. O grande vencedora foi a Toal, uma marca criada em 2017 por duas alunas do mestrado de mestrado da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC).

Daniela Costa e Rita Martins apresentaram as suas «ecobebidas» de morango com 0% de glúten, ricas em antioxidantes e probióticos e feitas com “fruta feia”, um tipo de fruta rejeitada para venda por ter um mau aspecto, embora com sabor intacto.

As duas alunas criaram estas bebidas através de «uma tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite», disse Daniela Costa, responsável da Toal. De acordo a mesma, este «subproduto resultante da manufactura do queijo» foi, com este procedimento, transformado em «duas bebidas originais e nutritivas com vários sabores e aromas»: a Toal **Proteína** e Toal Energia.

Em segundo lugar ficou um «adubador **ecológico** de alta precisão», uma ideia do engenheiro mecânico Luís Miguel Francisco, cujo objectivo é dosear o adubo «acordo com as necessidades reais dos terrenos agrícolas».

Finalmente, a medalha de bronze foi para um pão de medronho, criado por Rui Lopes, professor da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister, e que já tinha sido **apresentado ao público em 2018**.

O pão de medronho de Rui Lopes tem «base tradicional» e «incorpora o **medronho** após ser submetido a determinado processamento tecnológico nas diferentes partes do fruto (polpa, esclerídeos e fibras)».

Segundo Rui Lopes, este é «um pão que apresenta características muito distintas em termos nutricionais – é rico em minerais e em vitaminas, com compostos antioxidantes, ácidos gordos mono e polinsaturados e ácidos orgânicos voláteis», explica o professor.

Os três vencedores receberam prémios monetários de cinco, três e mil euros, respectivamente, e ainda dois períodos de incubação física num centro de coworking em Santarém ou em Castelo Branco para desenvolver o negócio antes (três meses) e depois do início de actividade (seis meses).

Fonte: <https://trendy.pt/2019/05/pao-de-medronho-toal-agridempreende/>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Luxemburgo – Mostra promocional e Sessão

DATA: 3 maio 2019

Página: Online

Agrocluster Ribatejo aposta no Luxemburgo

REDAÇÃO / 03 MAIO 2019 / CRIADO EM 03 MAIO 2019

IMPRIMIR EMAIL

ECONOMIA



Tendo em conta o grande número de emigrantes portugueses e o potencial de mercado para os produtos agroindustriais portugueses, o Agrocluster Ribatejo vai realizar uma sessão de esclarecimentos sobre as oportunidades de negócio no Luxemburgo, em maio, e uma mostra promocional deste país, em junho.

A sessão de esclarecimentos está marcada para dia 6 de maio, pelas 16h30, na Startup Santarém, e conta com a presença de Maita Ribeiro, da Índice Consultores, que dará a conhecer o potencial do Luxemburgo para a agroindústria.

A mostra de produtos está marcada para dia 4 de junho, no Cercle Cité Luxembourg, e inclui o agendamento e organização de reuniões B2B com potenciais compradores e entidades locais, e a exposição de produtos em espaço comum.

Esta mostra, segundo uma nota de imprensa do Agrocluster Ribatejo, inclui ainda "a elaboração de brief report de informação de negócios sobre os potenciais compradores, o transporte de produtos, a realização de cocktail de degustação e networking preparado com os produtos portugueses, o acompanhamento de consultor especialista e o apoio no follow-up dos contactos realizados".

As empresas interessadas em obter mais informações ou agendar presença na sessão de esclarecimentos ou na mostra, devem manifestar interesse junto do Agrocluster Ribatejo, através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

Fonte: <https://www.rederegional.com/economia/25695-agrocluster-ribatejo-aposta-no-luxemburgo>



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 3 maio 2019

Página: Online

Soro de leite vence concurso de ideias de negócio

REDAÇÃO / 05 MAIO 2019 / CRIADO EM 05 MAIO 2019

IMPRIMIR

EMAIL



Uma tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite que permite a criação de duas bebidas originais e nutritivas foi o vencedor do quarto e último "Concurso de Ideias de Negócio" do programa AgriEmpreende.

O projeto vencedor, "Toal Ecobebidas", é baseado numa tecnologia inovadora de tratamento do soro de leite, um subproduto resultante da manufatura do queijo, e permite a sua transformação em duas bebidas originais e nutritivas, com vários sabores e aromas, "Toal Proteína" e "Toal Energia".

Um adubador ecológico de alta precisão que permite minimizar o impacto ambiental e a contaminação dos solos, e pão de medronho, que apresenta características muito distintas em termos nutricionais, foram os restantes vencedores deste programa promovido pelo Agrocluster, em parceria com o Inovcluster.

O projeto adubador ecológico de alta precisão tem como objetivo dosear, com alta precisão e de acordo com as necessidades reais dos terrenos agrícolas, uma melhor aplicação do produto, minimizando os impactos ambientais e a contaminação dos solos.



O terceiro projeto vencedor sugere um novo produto para o mercado, um pão de medronho de base tradicional, que incorpora o medronho após ser submetido a determinado processamento tecnológico nas diferentes partes do fruto (polpa, esclerídeos e fibras).

Os três vencedores vão receber 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respetivamente, pré-incubação e incubação física para desenvolvimento dos projetos em sistema de co-working na Startup Santarém ou no Cel – Centro de Empresas Inovadoras.

Fonte: <https://www.rederegional.com/economia/25705-soro-de-leite-vence-concurso-de-ideias-de-negocio>

Órgão de Comunicação: **ja** JORNAL DE ABRANTES

Assunto: Luxemburgo – Mostra promocional e Sessão

DATA: 5 maio 2019

Página: Online

Economia: Agrocluster do Ribatejo vai apostar no Luxemburgo

REGIÃO 2019-05-03



O Luxemburgo vai ser alvo de uma grande aposta por parte do Agrocluster do Ribatejo. A informação é avançada pela estrutura que explica a decisão com o facto daquele grão-ducado ter um número muito elevado de emigrantes e de se apresentar como excelente oportunidade para negócios.

É por isso que está calendarizada uma sessão de esclarecimentos sobre o potencial do Luxemburgo, em maio, e uma mostra promocional, em junho. Ambas as ações são financiadas pelo programa Alentejo 2020 no âmbito do programa ExportAgro.

A sessão de esclarecimentos está agendada para 6 de maio, às 16h30 na startup Santarém e contará com a presença de Carlos Lopes de Sousa, presidente do Agrocluster, Marta Ribeiro, da Índice Consultores.

Quanto à mostra de produtos está agendada para 4 de junho no centro bité Luxembourg, no grão-ducado, e prevê o "agendamento e organização de reuniões B2B com potenciais compradores e entidades locais, a exposição de produtos em espaço comum, a elaboração de "brief report" de informação de negócios sobre os potenciais compradores", revela a estrutura ribatejana.

As empresas interessadas na sessão de esclarecimento e na mostra de produtos deverão contactar o Agrocluster do Ribatejo.

Fonte: <https://www.jornaldeabrantes.pt/regiao/economia-agrocluster-do-ribatejo-vai-apostar-no-luxemburgo/>



Órgão de Comunicação: aicep Portugal Global

Assunto: Feira - Organic Food Iberia

DATA: 6 maio 2019

Página: Online

Inscriva-se até 10 de maio!

"Organic Food Iberia 2019"



O Portuguese Agrofood Cluster (PortugalFoods, Inovcluster, Agrocluster e Portugal Fresh) em colaboração com a AGROBIO, vem divulgar a presença nacional na Primeira Feira Internacional Ibérica para o Setor Biológico – Organic Food Iberia.

A representação nacional nesta feira tem o apoio do Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural através da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, no âmbito da Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica.

A Organic Food Iberia é a nova feira de excelência dedicada à promoção de produtos biológicos. É um evento com princípios biológicos e sustentáveis sólidos, promovido em estreita parceria com produtores e indústria com o objetivo de se tornar a feira mais importante deste segmento, a nível europeu.

A presença nacional contará com cerca de 260m2 de área de exposição, onde se promoverão produtos com certificação biológica (obrigatória) junto de compradores internacionais. Esta será uma **representação coletiva de Portugal**, sendo os produtos promovidos de forma agregada e por categoria, sob uma marca institucional ligada à produção biológica nacional.

Certo da relevância desta feira como plataforma para alavancar as exportações e a produção nacional de produtos biológicos certificados, não só para o setor primário como para a indústria como um todo, a PortugalFoods encontra-se a recolher as inscrições das empresas para organizar o pavilhão nacional na Organic Food Iberia, que decorrerá no Parque de Exposições IFEMA, em Madrid, nos dias 6 e 7 de junho de 2019.

Participe neste evento, preenchendo e enviando a ficha de inscrição até 10 de maio para o e-mail: ana.alves@portugalfoods.org

FAÇA A SUA INSCRIÇÃO

2019-05-06 11:00
AICEP

Fonte: http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Paginas/NewDetail.aspx?newId=%7b550426AF-90C5-4BBB-B3B3-277572123140%7d&utm_source=pt-news&utm_medium=newsletter



Órgão de Comunicação: **antena7**
a rádio como você gosta

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 6 maio 2019

Página: Online

Bebidas nutritivas, adubador ecológico e pão de medronho vencem concurso

2019-05-08



O quarto concurso de ideias de negócio do programa AgriEmpreende distinguiu uma tecnologia de tratamento de soro de leite que permite a criação de duas bebidas nutritivas, um adubador ecológico e um pão de medronhos.

Os três primeiros classificados do concurso promovido pelo Agrocluster (Cluster Agroindustrial do Ribatejo, sediado em Santarém), em parceria com o Inov4cluster, vão receber prémios no valor de 5.000, 3.000 e 1.000 euros, respetivamente, pré-incubação física para desenvolvimento do projeto durante três meses e mais seis meses pós início de atividade, em sistema de 'co-working', na Startup Santarém ou no Centro de Empresas Inovadoras, afirma uma nota do Agrocluster.

O concurso procurava ideias em temáticas como tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes, agricultura e alimentação, propondo o projeto vencedor a transformação de soro de leite (subproduto da manufatura do queijo) em duas bebidas com vários sabores e aromas.

O segundo prémio distinguiu um adubador ecológico de alta precisão, que se propõe minimizar o impacto ambiental e a contaminação dos solos, e o terceiro um pão de medronho, com características nutricionais distintas, acrescenta.

Fonte: <https://www.antenalivre.pt/noticias/bebidas-nutritivas-adubador-ecologico-e-pao-de-medronho-vencem-concurso/>

Bebidas nutritivas vencem Concurso de Ideias de Negócio AgriEmpreende

Um adubador ecológico de alta precisão e pão de medronho foram outros dos projectos distinguidos no concurso que promove as melhores ideias de negócio em áreas como tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes ou agricultura e alimentação.

O projecto de criação de duas bebidas originais e nutritivas, com base numa tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite, foi o grande vencedor do quarto Concurso de Ideias de Negócio do programa AgriEmpreende, promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster.

O projecto vencedor, Toal Ecobebidas, é baseado numa tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite (subproduto resultante da manufatura do queijo) que permite a sua transformação em duas bebidas com vários sabores e aromas - Toal Proteína e Toal Energia.

O projecto adubador ecológico de alta precisão, segundo classificado, tem como objectivo dosear com alta precisão e de acordo com as necessidades reais dos terrenos agrícolas uma melhor aplicação do produto, minimizando os impactos ambientais e a contaminação dos solos, através da utilização de ferramentas informáticas.

O terceiro projecto vencedor, o pão de medronho, incorpora o medronho após ser submetido a determinado processamento tecnológico nas diferentes partes do fruto (polpa, esclerídeos e fibras). É um pão rico em minerais e em vitaminas, com compostos antioxidantes, ácidos gordos mono e polinsaturados e ácidos orgânicos voláteis.

A ideia vencedora recebe um prémio de cinco mil euros, o segundo e terceiro classificados recebem prémios de três mil e mil euros respectivamente. Além do valor monetário, o prémio inclui pré-incubação física para desenvolvimento do projecto em sistema de coworking por um período de três meses na Startup Santarém ou no Cei - Centro de Empresas Inovadoras, e incubação física pós início de actividade em sistema de coworking reservado por um período de seis meses na Startup Santarém ou no Cei - Centro de Empresas Inovadoras.

Os projectos vencedores entram agora num programa de aceleração que os junta a outros empreendedores interessados em desenvolver a ideia de negócio. 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. Mais informações em <http://www.agriempreende.pt>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: ExportAgro

DATA: 9 maio 2019

Página: 4

Agrocluster leva mostra de produtos nacionais ao Luxemburgo

O Agrocluster Ribatejo está a apostar no mercado do Luxemburgo, país com um grande número de emigrantes, como uma oportunidade de negócio para os produtos agro-industriais portugueses. Depois da sessão de esclarecimento que decorreu no início de Maio na Startup Santarém, sobre o potencial do Luxemburgo, acontece a 4 de Junho uma mostra de produtos no Cercle Cité Luxembourg. Ambas as acções estão integradas no projecto ExportAgro, financiado pelo Alentejo 2020 no âmbito do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

A mostra inclui o agendamento e organização de reuniões com potenciais compradores e entidades locais, a exposição de produtos em espaço comum, a elaboração de “brief report” de informação de negócios sobre os potenciais compradores, o transporte de produtos para a mostra, a realização de cocktail de degustação e networking preparado com os produtos portugueses, o acompanhamento de consultor especialista durante a mostra promocional e o apoio no acompanhamento dos contactos realizados.

As empresas interessadas em obter mais informações ou agendar presença na mostra podem fazê-lo junto do Agrocluster Ribatejo, através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 839 500.

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

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 22 maio 2019

Página: 23

Aduador ecológico de alta precisão e Pão de Medronho também distinguidos

Projeto de bebidas nutritivas a partir de soro de leite vence concurso do AgriEmpreende

Uma tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite que permite a criação de duas bebidas originais e nutritivas. Este projeto foi o grande vencedor do quarto e último Concurso de Ideias de Negócio do programa AgriEmpreende, que pediu ideias para as temáticas de tecnologias e produtos emergentes, embalagens inteligentes e agricultura e alimentação. Um adubador ecológico de alta precisão que permite minimizar o impacto ambiental e a contaminação dos solos e “Pão de Medronho” que apresenta características muito distintas em termos nutricionais foram os restantes vencedores. O programa AgriEmpreende é promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster.

O projeto vencedor, Total Ecobebidas, é baseado

numa tecnologia inovadora de tratamento de soro de leite (subproduto resultante da manufatura do queijo), que permite a sua transformação em duas bebidas originais e nutritivas com vários sabores e aromas - Total Proteína e Total Energia.

Por sua vez, o projeto adubador ecológico de alta precisão tem como objetivo dosear com alta precisão e de acordo com as necessidades reais dos terrenos agrícolas uma melhor aplicação do produto, minimizando os impactos ambientais e a contaminação dos solos. Através da utilização de ferramentas informáticas. O terceiro projeto vencedor sugere um novo produto para o mercado. Um “Pão de Medronho” de base tradicional, que incorpora o medronho após ser submetido a determinado processamento tecnológico

nas diferentes partes do fruto (polpa, esclerídeos e fibras). É um pão que apresenta características muito distintas em termos nutricionais. É rico em minerais e em vitaminas, com compostos antioxidantes, ácidos gordos mono e polinsaturados e ácidos orgânicos voláteis. Os três vencedores vão receber os seguintes prémios: 5000 euros 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. Segue-se agora um programa de aceleração para os projetos vencedores, que se juntam a outros empreendedores interessados em desenvolver a sua ideia de negócio. 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 podem ser obtidas em <http://www.agriempreende.pt/>. É promovido pelo Agrocluster em parceria com o Inovcluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

ECONOMIA | 27-05-2019 08:28

Agrocluster leva mostra de produtos nacionais ao Luxemburgo



O Agrocluster Ribatejo está a apostar no mercado do Luxemburgo.

O Agrocluster Ribatejo está a apostar no mercado do Luxemburgo, país com um grande número de emigrantes, como uma oportunidade de negócio para os produtos agro-industriais portugueses. Depois da sessão de esclarecimento que decorreu no início de Maio na Startup Santarém, sobre o potencial do Luxemburgo, acontece a 4 de Junho uma mostra de produtos no Cercle Cité Luxembourg. Ambas as acções estão integradas no projecto ExportAgro, financiado pelo Alentejo 2020 no âmbito do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

A mostra inclui o agendamento e organização de reuniões com potenciais compradores e entidades locais, a exposição de produtos em espaço comum, a elaboração de "brief report" de informação de negócios sobre os potenciais compradores, o transporte de produtos para a mostra, a realização de cocktail de degustação e networking preparado com os produtos portugueses, o acompanhamento de consultor especialista durante a mostra promocional e o apoio no acompanhamento dos contactos realizados.

As empresas interessadas em obter mais informações ou agendar presença na mostra podem fazê-lo junto do Agrocluster Ribatejo, através dos contactos geral@agrocluster.com ou 249 639 500.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-05-27-Agrocluster-leva-mostra-de-produtos-nacionais-ao-Luxemburgo>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriRenaissance

DATA: 30 maio 2019

Página: 7



Empresários ribatejanos visitaram entidades científico-tecnológicas de Itália

Agrocluster Ribatejo visitou Itália no âmbito do projecto AgriRenaissance

Visita de estudo teve como objectivo fazer um diagnóstico de cada região participante no projecto dedicado ao sector agro-alimentar

O Agrocluster Ribatejo esteve na região de Calábria, em Itália, entre os dias 14 e 16 de Maio, onde participou na terceira visita de estudo do AgriRenaissance, um projecto europeu financiado pelo programa INTERREG Europe, que pretende melhorar as infra-estruturas, a excelência e o impacto do I&D no ecossistema agro-alimentar regional.

A comitiva foi recebida, no primeiro dia, pelo Governo Regional da Região da Calábria, onde foram apresentados os diagnósticos de cada região participante no projecto, nomeadamente La Rioja (Espanha), Vilnius (Lituânia), Mazóvia (Polónia), Centro (Portugal) e

Calábria (Itália). Foi também feito um balanço do projecto por parte do parceiro líder, o Governo Regional de La Rioja, Espanha.

Durante os dois dias decorreram visitas a entidades científico-tecnológicas e empresas privadas com o objectivo de avaliar as infra-estruturas e equipamentos que contribuem para o desenvolvimento e inovação do sector agro-alimentar da região. Foram visitadas as três universidades da região da Calábria - University of Catanzaro Magna Graecia; Mediterranean University of Reggio Calabria - Dep. Agrária; e Cosenza UNICAL University - e ainda a startup "TechNesl", em Cosenza, incubadora de

empresas mais activa da região calabresa.

Houve ainda visitas à empresa "Capua 1880", maior produtora a nível mundial de óleo essencial de bergamota, às cooperativas agrícolas Minisci Group e Magisa Group, dedicadas ao azeite e arroz, respectivamente, e a duas quintas de produção orgânica integrada, a "STATI 1784" e a "Barone G.R. Macri Farmhouse".

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriRenaissance

DATA: 4 junho 2019

Página: online

ECONOMIA | 04-06-2019 15:00

Agrocluster Ribatejo visitou Itália no âmbito do projecto AgriRenaissance



Visita de estudo teve como objectivo fazer um diagnóstico de cada região participante no projecto dedicado ao sector agro-alimentar.

O Agrocluster Ribatejo esteve na região de Calábria, em Itália, entre os dias 14 e 16 de Maio, onde participou na terceira visita de estudo do AgriRenaissance, um projecto europeu financiado pelo programa INTERREG Europe, que pretende melhorar as infra-estruturas, a excelência e o impacto do I&D no ecossistema agro-alimentar regional.

A comitiva foi recebida, no primeiro dia, pelo Governo Regional da Região da Calábria, onde foram apresentados os diagnósticos de cada região participante no projecto, nomeadamente La Rioja (Espanha), Vilnius (Lituânia), Mazóvia (Polónia), Centro (Portugal) e Calábria (Itália). Foi também feito um balanço do projecto por parte do parceiro líder, o Governo Regional de La Rioja, Espanha.

Durante os dois dias decorreram visitas a entidades científico-tecnológicas e empresas privadas com o objectivo de avaliar as infra-estruturas e equipamentos que contribuem para o desenvolvimento e inovação do sector agro-alimentar da região. Foram visitadas as três universidades da região da Calábria - University of Catanzaro Magna Graecia; Mediterranean University of Reggio Calabria – Dep. Agrária; e Cosenza UNICAL University – e ainda a startup "TechNest", em Cosenza, incubadora de empresas mais activa da região calabresa.

Houve ainda visitas à empresa "Capua 1880", maior produtora a nível mundial de óleo essencial de bergamota, às cooperativas agrícolas Minisci Group e Magisa Group, dedicadas ao azeite e arroz, respectivamente, e a duas quintas de produção orgânica integrada, a "STATTI 1784" e a "Barone G.R. Macri Farmhouse".

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-06-04-Agrocluster-Ribatejo-visitou-Italia--no-ambito-do-projecto-AgriRenaissance>



Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 09 junho 2019

Página: Online

Agrocluster apresenta resultados do projeto AgriEmpreende

09 JUNHO 2019

 IMPRIMIR  EMAIL

O AgroCluster Ribatejo vai fazer a apresentação dos resultados e um balanço das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto AgriEmpreende no próximo dia 12 de junho, às 14h30, numa sessão de encerramento que terá lugar na Sala Scalabis do Cinema, em Santarém, onde decorre a Feira Nacional da Agricultura.

Carlos Lopes de Sousa e Cláudia Domingues Soares, respetivamente presidentes do AgroCluster e do InovCluster, vão liderar a apresentação de resultados deste projeto que potenciou 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.

Fonte: <https://rederegional.com/breves/26061-agrocluster-apresenta-resultados-do-projeto-agriempreende>

Órgão de Comunicação:



Assunto: AgriEmpreende

DATA: 09 junho 2019

Página: Online



FNA: AgriEmpreende – Balanço das Atividades Desenvolvidas – 12 de junho

Apresentação dos resultados marca encerramento do projeto AgriEmpreende

A sessão de encerramento do projeto AgriEmpreende vai ter lugar no próximo dia 12 de Junho, no CNEMA, em Santarém, a partir das 14h30. A sessão, integrada no Fórum Empreendedorismo e Inovação, vai fazer a apresentação dos resultados e um balanço das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto. O AgriEmpreende, promovido pelo AgroCluster e pelo InovCluster, é um projeto inovador que potenciou 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 teve 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.

O encerramento do projeto AgriEmpreende vai ter lugar no próximo dia 12 de Junho, a partir das 14h30, na Sala Scalabis, no CNEMA, em Santarém. Carlos Lopes de Sousa e Cláudia Domingues Soares, respetivamente presidentes do AgroCluster e do InovCluster, vão liderar a Sessão de Apresentação de Resultados AgriEmpreende – Balanço das Atividades Desenvolvidas.

O Fórum Empreendedorismo e Inovação conta também com a exposição de resultados e produtos dos vencedores que participaram nesta iniciativa. A exposição pode ser visitada já a partir de amanhã (8 de Junho), e até 16 de Junho, no stand AgriEmpreende localizado na Nave B da Feira Nacional de Agricultura, em Santarém.

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

Fonte: <https://www.agroportal.pt/fna-agriempreende-balanco-das-atividades-desenvolvidas-12-de-junho/>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

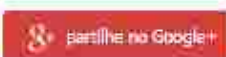
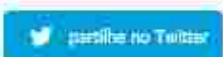
Assunto: AgriEmpreende

DATA: 11 junho 2019

Página: Online

ECONOMIA | 11-06-2019 18:00

Projecto AgriEmpreende mostra resultados no CNEMA



Exposição de resultados e produtos dos vencedores que participaram no projecto AgriEmpreende pode ser visitada até 16 de Junho, na Nave B da Feira Nacional de Agricultura, em Santarém.

A sessão de encerramento do projecto AgriEmpreende decorre a 12 de Junho no CNEMA, em Santarém, a partir das 14h30. Integrada no Fórum Empreendedorismo e Inovação, a sessão acolhe a apresentação dos resultados e um balanço das actividades desenvolvidas no âmbito do projecto.

Carlos Lopes de Sousa e Cláudia Domingues Soares, presidentes do AgroCluster e do InovCluster, respectivamente, vão liderar a Sessão de Apresentação de Resultados AgriEmpreende – Balanço das Actividades Desenvolvidas.

O AgriEmpreende, promovido pelo AgroCluster e pelo InovCluster, financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização, potenciou a geração de novas ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agro-alimentar no Ribatejo e na região Centro.

O projecto AgriEmpreende teve 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 metodologias de co-criação a implementar nas infra-estruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

O Fórum Empreendedorismo e Inovação conta também com a exposição de resultados e produtos dos vencedores que participaram nesta iniciativa. A exposição pode ser visitada até 16 de Junho, no stand AgriEmpreende na Nave B da Feira Nacional de Agricultura, em Santarém.

Fonte: <http://omirante.pt/economia/2019-06-11-Projecto-AgriEmpreende-mostra-resultados-no-CNEMA>

Órgão de Comunicação: **CORREIO DO RIBATEJO**

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 18 junho 2019

Página: Online

NOTÍCIAS / EMPRESAS E EMPRESÁRIOS / AGRIEMPREENDE PERMITIU ACELERAÇÃO DE 33 IDEIAS DE NEGÓCIO

AgriEmpreende permitiu aceleração de 33 ideias de negócio

EMPRESAS E EMPRESÁRIOS 18/06/2019



Os concursos de ideias de negócio promovidos pelo AgriEmpreende, projecto para o agro-alimentar desenvolvido no Ribatejo e na região Centro do país, receberam 82 candidaturas, que deram lugar à aceleração de 33 ideias de negócio.

Num balanço da iniciativa promovida pelo AgroCluster e pelo RibvCluster, são referidos projectos como o que visa a produção de louça biodegradável, compostável e comestível, o que recorre à biotecnologia para desenvolver o crescimento e a multiplicação de plantas, o que defuma peixe, ou o que produz bebidas nutritivas a partir de soro.

Para acelerar as ideias de negócios, foram realizados quatro programas de aceleração, que contaram com 33 empreendedores participantes e apoiaram a aceleração de 33 ideias de negócio, tendo o AgriEmpreende apoiado o arranque de 17 novas empresas que participaram no projecto, afirma a nota.

Fonte: <https://correiodoribatejo.pt/agriempreende-permitiu-aceleracao-de-33-ideias-de-negocio/>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 20 junho 2019

Página: Online

ECONOMIA | 20-06-2019 15:00

AgriEmpreende premiou melhores ideias de negócio da fileira agro-alimentar



Os concursos de ideias receberam 82 candidaturas que deram lugar à aceleração de 33 ideias de negócio.

A sessão de encerramento do projecto AgriEmpreende, que ao longo dos últimos meses potenciou a geração de ideias de negócio, a criação de novos produtos e a concretização de novas empresas da fileira agro-alimentar no Ribatejo e na região Centro, teve lugar a 12 de Junho em Santarém.

Os concursos de ideias receberam 82 candidaturas que deram lugar à aceleração de 33 ideias de negócio, num projecto promovido pelo AgroCluster e pela InovCluster financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.

O projecto AgriEmpreende teve 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 infra-estruturas de incubação e o estímulo de novos processos de criação de negócios.

Foram realizados quatro Concursos de Ideias de Negócio, que geraram mais de oito dezenas de candidaturas e 12 prémios. Os quatro projectos vencedores foram louça biodegradável, compostável e comestível, da empresa Soditid; o projecto de biotecnologia para desenvolver o crescimento e a multiplicação de plantas, da empresa Bioexplant; o projecto para defumar peixe, da Fumeiro do mar e bebidas nutritivas a partir de soro, da ToalEcoBebidas. No total, o AgriEmpreende apoiou o arranque de 17 novas empresas.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-06-20-AgriEmpreende-premiou-melhores-ideias-de-negocio-da-fileira-agro-alimentar>



Órgão de Comunicação:

Notícias
de Ourem

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 28 junho 2019

Página: última





O Almeirinese

Órgão de Comunicação:

Assunto: AgriEmpreende

DATA: 28 junho 2019

Página: última



Órgão de Comunicação:



Assunto: AgriEmpreende

DATA: 28 junho 2019

Página: 8



O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Mostra promocional Luxemburgo

DATA: 30 junho 2019

Página: online

SOCIEDADE / SOCIEDADE E LUGAR

Agrocluster Ribatejo mostra produtos regionais no Luxemburgo



O Agrocluster Ribatejo realizou uma mostra promocional no Luxemburgo, onde apresentou o que de melhor a nossa região tem para oferecer: vinhos, queijos, azeite, magoados, mel, amêijoas, flocos, farinhas, chocolate, salgados, compotas e geleias, marmeladas, mel, geleias e sobremesas foram os produtos expostos na mostra, realizada na Cidade de Luxemburgo.

O Agrocluster Ribatejo realizou uma mostra promocional no Luxemburgo, onde apresentou o que de melhor a nossa região tem para oferecer: vinhos, queijos, azeite, magoados, mel, amêijoas, flocos, farinhas, chocolate, salgados, compotas e geleias, marmeladas, mel, geleias e sobremesas foram os produtos expostos na mostra, realizada na Cidade de Luxemburgo.

Para além da exposição dos produtos, o Agrocluster garantiu ainda que a mostra fosse acompanhada por um brief report de informação de negócios sobre as potenciais oportunidades, o transporte de produtos, a realização de cocktail de degustação e networking preparado com os produtos portugueses, e o apoio no seguimento das contactos resultantes.

Concomitante esteve também o agendamento e organização de reuniões com potenciais compradores e entidades luxemburguesas e alemãs, com o objetivo de promover as exportações para aquele país. Foi ainda realizado um storytelling com os produtos portugueses pelo chef Jorge Ribeiro.

Com o encerrar da visitação, a mostra contou com a visita do Embaixador de Portugal no Luxemburgo, António Gomes, e do Cônsul Geral de Portugal, António Manuel Santos. Estiveram ainda presentes no certame representantes da grande distribuição, produtores, exportadores, distribuidores e de restauração, oriundos não só do Luxemburgo mas também de Alemanha.

Fonte: <https://omirante.pt/sociedade/2019-06-30-Agrocluster-Ribatejo-mostra-produtos-regionais-no-Luxemburgo>



Órgão de Comunicação:

Assunto: Agriempreende

DATA: 30 junho 2019

Página: online

Rui Lopes distinguido no 4º Concurso de Ideias Agriempreende

Aluno do IPL desenvolve o Pão Medronho e recebe prémio de inovação Agriempreende

O projeto Pão Medronho® foi premiado no mês de junho com o 3º



Entrega do Prémio a Rui Lopes

Lugar, no 4º Concurso de Ideias Agriempreende, na Feira Nacional de Agricultura, no âmbito do Fórum de Empreendedorismo e Inovação, com a presença dos presidentes do Inovcluster, Agrocluster e, também, do presidente do IAPMEI, Nuno Mangas.

Trata-se um produto desenvolvido nos últimos 5 anos, no decurso dos trabalhos de investigação do promotor Rui Lopes, estudante finalista do Curso de Licenciatura em Dietética e Nutrição da Escola Superior de Saúde, membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology (ciTechCare) e estudante de Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar, do Politécnico de Leiria. Conta com o acompanhamento das docentes Vânia Ribeiro (ESSLE/ciTechCare), Susana Silva, Susana Cardoso e Ana Augusto (ESTM/Cetemares).

O projeto encontra-se neste momento na fase de conclusão dos processos produtivos, em colaboração com a Padaria Ritus do Pão®, Monte Redondo em Leiria. Um pão que apresenta um perfil nutricional diferenciador em comparação com outros pães do mercado, do qual se destaca o baixo teor de sódio, a presença de vários minerais provenientes do fruto e rico em fibras, destaca-se também a presença de vários ácidos orgânicos voláteis, contém ainda diferentes compostos antioxidantes como os flavonóides provenientes do medronho.

É um pão de aspeto rústico, com farinhas não corrigidas, de



Pão Medronho

longevidade superior, mantendo a frescura e maciez interna até ao 6º dia de vida útil. A disponibilização deste pão aromático no mercado pretende dar resposta aos diferentes tipos consumidores que cada vez mais procuram produtos alimentares mais naturais e saudáveis. Estará à venda a partir do final deste ano, em vários pontos nos distritos de Leiria, Castelo Branco e Lisboa, prevendo-se o seu alargamento nos anos seguintes ao território nacional.

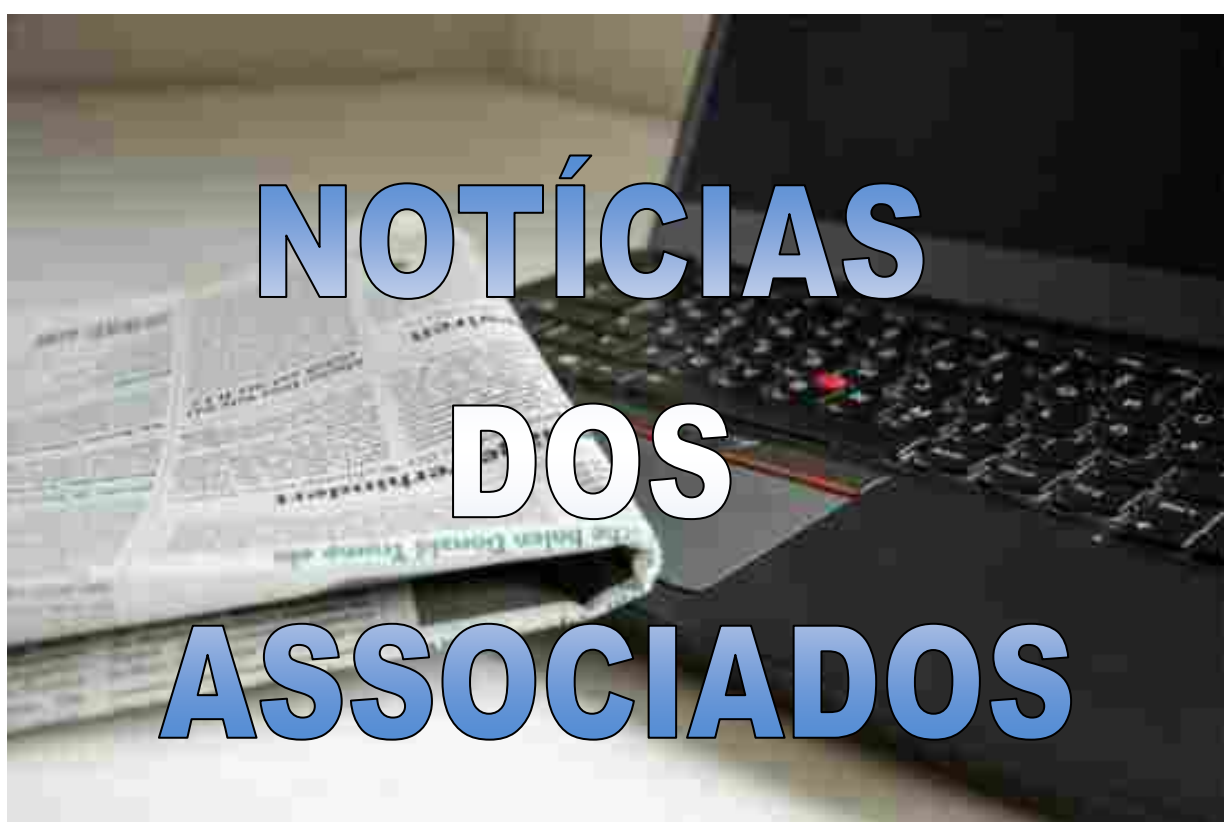
Destaca-se ainda, que no decorrer dos trabalhos de investigação, foram encontradas soluções tecnológicas, que irão contribuir de forma decisiva na resolução de alguns problemas no processamento deste fruto na indústria de transformação alimentar. Está prevista a continuidade dos projetos de investigação na área da inovação em nutrição no Politécnico de Leiria com empresas do setor e comunidade.

Esta evolução, permitirá ajudar a fileira do medronho a reorganizar as estratégias agroindustriais, e, deste modo contribuir para a economia das populações do interior de Portugal, onde este fruto poderá ter forte expressão económica agroflorestal e na preservação dos habitats naturais.

Pretende-se assim que este seja um relevante contributo para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

21-06-2018

Fonte: <http://www.tintafresca.net/News/newsdetail.aspx?news=7f1d4353-0201-43d7-a91a-8e028a793e72>



Órgão de Comunicação:



Assunto: Nobre aposta na categoria de queijos

DATA: 07 Janeiro 2019

Página: online



A Nobre reforça a sua posição no mercado português do grande consumo, anunciando a sua entrada na categoria de queijos. A gama consiste em queijo de especialidade já fatiado e em cunha, com duas variedades: queijo de cabra e queijo curado.

A Nobre afirma tornar-se, assim, a primeira marca portuguesa com este tipo de produto no mercado nacional.

Nos últimos anos, a Nobre tem investido em inovação nas suas categorias core com os lançamentos de Nobre Cuidati, Nobre Peito Extra, Nobre Baixo Teor de Gordura, indo ao encontro das necessidades dos portugueses. Mas tem também diversificado a sua oferta ao entrar em novas categorias como as de produtos vegetarianos, com o lançamento de Nobre Vegalia. Com este lançamento de queijos de especialidade, pretende continuar a diversificar a sua oferta, ao mesmo tempo que satisfaz as necessidades dos consumidores.

Com a experiência de mais de 60 anos de vida em charcutaria e uma década no mercado de queijos, na área de food service – um negócio dirigido a hotelaria e restauração – a Nobre acredita que tem os ingredientes para ser uma referência nesta categoria.

Fonte: <https://grandeconsumo.com/nobre-aposta-na-categoria-de-queijos/#.XKdzXFVKjcs>

Órgão de Comunicação:



DATA: 24 Janeiro 2019

Página: 14-17

Assunto: Iberopasta investe 5 milhões de euros em Alcanena

DESENVOLVIMENTO REGIONAL



A aquisição de uma fábrica dedicada ao fabrico de massas de trigo, a colocação de máquinas num dos mais importantes pontos logísticos do país, um estudo do mercado alimentar e a criação do Portugal 2020 foram os "ingredientes" necessários à criação da Iberopasta, que abriu portas em outubro passado, em Alcanena, e que está já à venda das suas primeiras entregas para o grupo Intermark.

O investimento supõe os cinco milhões de euros, com apoio dos fundos comunitários.

Mário Diego Carreira, com apenas 33 anos, é o novo gerente da Iberopasta, Lda, empresa portuguesa de base alimentar dedicada ao fabrico de massas alimentícias. Conhece a Ribatejo Invest na nova sociedade híbrida, ao mesmo tempo que criou a nova entidade pela fábrica, englobando todo o negócio.

"A ideia de montar uma fábrica de massas alimentícias surgiu na sequência do investimento numa fábrica de frutos, que realizámos em 2013, em Setúbal. Nessa altura, começámos a investir e equipar

os novos e existentes para equipar a fábrica, que tinham intenção no final de 2013. Nesse mesmo ano, a empresa adquiriu muito do equipamento que está hoje na Iberopasta", começou por contar o empresário.

"A data", explicou ainda, "assimilamos todos os aspetos em cima da mesa, os devíamos vender a equipa, mesmo se investissem numa fábrica de produção de massas alimentícias. O estudo de mercado disse-nos, claramente, que devíamos investir para que se seguiu a submissão de uma candidatura ao Portugal 2020".

Mas... se a fábrica de massas

está em Setúbal, porque o investimento em Alcanena", que cabe a Ribatejo Invest, segundo se pode levantar a resposta de Mário Diego Carreira.

"Por dois motivos", revelou, aqueles. "Um Setúbal é um estado de localidade, somos um grupo empresarial familiar com raízes em Alcanena - influenciamos as decisões - e, por outro lado, o novo produto tem como mercado a grande distribuição e as grandes superfícies.

Que melhor localização que Alcanena, um dos mais importantes centros logísticos do país", reforça, acrescentando que "ambos

"O nosso objetivo é sermos conhecidos pela diferenciação e pela qualidade das nossas massas, o que conseguimos através das nossas linhas de produção que permitem fazer quase todo o tipo de massas, e dos seus moldes de bronze, que resultam num produto mais rugoso, mais saboroso e onde os molhos aderem melhor."

tenhamos de transportar a semente de trigo de Setúbal para cá, o custo do transporte é compensado pela localização estratégica de Alcáçova".

Massa, assim a Iberopasta, unidade fabril exata de 6000 m² que abriu em outubro passado e que pretende, através de diversas linhas de produção tecnológica mais avançadas e adequadas às condições de segurança e higiene alimentar, o desenvolvimento de produtos alimentares de qualidade e inovadores, garantindo uma alimentação consistente por importantes fontes de nutrição, saúde, bem-estar e prazer para os seus consumidores.

"Antes de arrancarmos com a Iberopasta, havia um monopólio de uma multinacional instalada no norte do país. Somos a segunda fábrica produtora de massas alimentícias em Portugal", revelou Mário Diogo Correia, que

"Durante o ano de 2019, provemos ainda criar uma nova marca, num segmento mais premium."

conseguimos através das nossas linhas de produção que permitem fazer quase todo o tipo de massas, e dos seus moldes de bronze, que resultam num produto mais rugoso, mais saboroso e onde os molhos aderem melhor".

(Repórter, empresário)



afirma ainda que "tudo é propósito da Iberopasta entrar em choque comercial com esta empresa, até porque, comparativamente, somos uma empresa pequena. O nosso objetivo é sermos conhecidos pela diferenciação e pela qualidade das nossas massas, o que

MÁRIO DIOGO CORREIA

Integra um grupo empresarial familiar que detém negócios em diversos setores de atividade. O mais velho de três irmãos, Mário lidera não só a Iberopasta, mas também a MCS - Mergens Cereais de Setúbal S.A. Há gosto dos negócios, conta com forte colaboração não só do seu pai, Mário Correia, mas também dos seus irmãos mais novos, Miguel Correia e Mariana Nêra Correia.

DESENVOLVIMENTO REGIONAL

reis, macarrão riscado, meio macarrão riscado, macarroneis riscado, meio macarroneis riscado, cotovelinhos, pérolas e fogos, são, para já, os tipos de massa já produzidos na Iberopasta.

A primeira marca da empresa é "A Portuguesa", sendo o grupo Inter-marché o primeiro cliente a disponibilizá-la nas suas superfícies.

"Esta foi a massa primeira marca, mas vamos, com toda a certeza, produzir massas de marca branca para outros clientes. Durante o ano de 2019, pretendemos ainda criar uma nova marca, num

"A nossa empresa, para além de substituir as importações deste produto vindas de Espanha e Itália, pretende ainda exportar 40% da sua produção."

seguinte mais premium", adiantou Mário Diogo Correia.

Hoje a empresa emprega 17 pessoas, mas pretende chegar às 25 ainda este ano.

Com um investimento que totaliza mais de 5 milhões de euros, o projeto empresarial foi cofinanciado pelo COMPETE 2020, no âmbito do Sistema de Incentivos à Inovação Produtiva.

Neste momento "a conquista"

do mercado nacional, nomeada-

mente dos grandes players da distribuição moderna, a Iberopasta não se fica por aqui. O projeto empresarial pretende chegar aos mercados internacionais. "A nossa empresa, para além de substituir as importações deste produto vindas de Espanha e Itália, pretende ainda exportar 40% da sua produção", reafirma.

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



Esta unidade da empresa está já em marcha, tendo a Iberopasta iniciado a prospeção internacional pelos mercados de Marrocos, Moçambique e Angola, através do projeto financiado pelo Portugal 2020, Vale Oportunidades de Internacionalização.

O projeto tem como objetivo desenvolver e implementar um plano de internacionalização na empresa e que abrange uma fase de diagnóstico de oportunidades e uma fase de prospeção e visitas aos mercados internacionais.

Empreendedorismo, inovação e internacionalização. Parece-nos que esta é a "receita" para o sucesso da Iberopasta.



AGROCLUSTER

AGROCLUSTER

RIBATEJO INVEST | 12

Fonte: https://issuu.com/nersant/docs/revista-ribatejo-invest-janeiro-201_8a788f3f4b787a

Órgão de Comunicação:

Assunto: DFJ VINHOS wins 501 prizes in 2018

DATA: 31 Janeiro 2019

Página: Online

DFJ VINHOS ganha 501 prémios em 2018



A DFJ VINHOS recebeu 501 prémios em 2018 entre os quais 27 troféus e 176 medalhas de ouro.

Destacamos 5 prémios em 2018:

1. O #63 TOP BEST BUY na revista americana Wine Enthusiast com o Grand'Arte Shiraz Lisboa 2014.
2. Desde 2008 é a 10ª vez que temos um vinho selecionado para a tão importante lista TOP 100 BEST BUY OF THE YEAR da Wine Enthusiast.
3. Ganhamos pela 2ª vez consecutiva o troféu do BEST PRODUCER PORTUGAL no concurso alemão Berliner Wein Trophy.
4. Ainda no concurso Berliner Wein Trophy entramos na exclusiva lista THE GOLDEN LEAGUE 2018 WINNERS, sendo eleitos BEST PRODUCER up to 250 hectares.
5. Um destaque especial para a medalha de ouro e troféu Food Match para o ESCADA Reserva Touriga Nacional Lisboa 2015 no Sommelier Wine Awards em Londres, no 1º mercado para onde vendemos em 1998 ano da nossa fundação.

Desde 2010 ganhamos 2575 prémios dos quais se destacam 127 troféus e 540 medalhas de ouro.

O Eng.º José Neiva Correia, proprietário e enólogo-chefe da empresa declarou que: "Estamos muito orgulhosos pois é um excelente reconhecimento do esforço do nosso grupo de trabalho que todos os dias luta por conseguir o melhor preço e qualidade em todos os nossos vinhos. Os prémios não são um fim em si, mas são um forte reconhecimento do nosso trabalho, ajudando aqueles que connosco trabalham pelo mundo fora a passar a mensagem aos seus clientes da excelência do nosso trabalho."

DFJ VINHOS

A DFJ VINHOS foi criada em 1998, possui 250 ha de vinhas, maioritariamente na região de Lisboa, exportando mais de 98% da sua produção de 7 milhões de garrafas para 50 países.

O Eng.º José Neiva Correia é o dono da empresa e o enólogo-chefe, produzindo vinhos desde 1974.

O reconhecimento global de José Neiva Correia e da DFJ VINHOS tem sido uma constante destacando-se os seguintes prémios:

- Ganhou duas vezes o troféu "Red Wine of the Year" no IWC London.
- #1 TOP 100 BEST BUY of 2012" na Wine Enthusiast com o VEGA Douro-tinto 2009.
- A DFJ VINHOS teve até hoje 11 vinhos na lista TOP 100 BEST BUY of the Year na revista americana Wine Enthusiast.
- Nomeada uma das cinco EUROPEAN WINERY OF THE YEAR 2017 pela Wine Enthusiast.
- PORTUGAL WINE-PRODUCER 2017 e 2018 no concurso Berliner Wine Trophy.
- A DFJ VINHOS recebeu 501 prémios em 2018, acumulando 2575 prémios desde 2010.

Para conhecer os prémios que ganhámos em 2018 visite o nosso site www.dfjvinhos.com fazendo o download da lista completa em:

[Awards 2018_18jan2019_work.pdf](#)



Fonte: http://www.dfjvinhos.com/v/dfj_vinhos_wins_501

Órgão de Comunicação:  **DISTRIBUIÇÃOHOJE**

Assunto: Nobre

DATA: 18 março 2019

Página: online

Produção

Nobre faz ode a portugueses que arriscam

por Ana Rita Costa - 18 Março, 2019

22



Já está no ar a nova campanha publicitária da Nobre que faz uma ode "aos pais que viraram as suas vidas do avesso para os filhos se poderem virar, aos filhos que se fizeram 'à vida' cá dentro e lá fora, aos portugueses que perderam os complexos e arriscaram sem medos ou saudosismos e a uma geração à rasca que se desenrascou."

Lia Oliveira, Diretora de Marketing da Nobre, explica que "o modo como os portugueses se manifestam e falam de si próprios e do seu país mudou. Há uma nova atitude. Sentimo-nos capazes de fazer mais e melhor e temos orgulho nisso."

Fonte: <https://www.distribuicao hoje.com/producao/nobre-faz-ode-a-portugueses-que-arriscam/>

Órgão de Comunicação: 

Assunto: SUGAL, SA

DATA: 26 Março 2019

Página: online

GULOSO EXECUTIVE OFFICE ENTRA EM CAMPANHA

Por Rui Oliveira Marques a 26 de Março de 2019



A marca Guloso está a comunicar a Guloso Colheita Fresca, gama de produtos que inclui polpa de tomate, tomate triturado, tomate em pedaços e tomate pelado.

A campanha multimeios com o mote "Para quem prefere tomate a tomate. E vice-versa" foi desenvolvida pela

agência The Hotel e estará presente em televisão (Fox, Fox Life e 24 Kitchen), outdoors e digital até final de Abril. No centro da campanha encontra-se Tomás Tenninho, que se apresenta como GEO- Guloso Executive Office, num papel desempenhado pelo actor Samuel Alves, vive uma relação de amor/ódio com o tomate.

Fonte: <http://www.meiosepublicidade.pt/2019/03/guloso-executive-office-entra-campanha/>



Órgão de Comunicação:

Assunto: SUGAL, SA

DATA: 29 Março 2019

Página: online



Alimentar

Guloso reforça comunicação da gama Colheita Fresca

27/03/2019, 16:33

79 Visualizações

A marca Guloso apresenta Guloso Colheita Fresca, um reposicionamento da sua gama base que inclui, entre outros produtos, polpa de tomate, tomate triturado, tomate em pedaços e tomate pelado.

A campanha multimédia com o mote "Para quem prefere tomate a tomate. E vice-versa" foi desenvolvida pela The Hotel e pode ser acompanhada em TV (Fox, Fox Life e 24 Kitchen), outdoors e digital até final de abril.

A marca Guloso apresenta Guloso Colheita Fresca, um reposicionamento da sua gama base que inclui, entre outros produtos, polpa de tomate, tomate triturado, tomate em pedaços e tomate pelado.

A campanha multiméios com o mote "Para quem prefere tomate a tomate. E vice-versa" foi desenvolvida pela The Hotel e pode ser acompanhada em TV (Fox, Fox Life e 24 Kitchen), outdoors e digital até final de abril.



Aos três filmes originais da campanha somam-se duas novas execuções em digital, em linha e como complemento: Portugalidade e Frescura. Nestes novos filmes, toda a narrativa acontece atrás das câmaras, em jeito de bloopers.

Guloso Colheita Fresca é uma gama totalmente natural, sem conservantes e sem açúcar ou sal adicionados.

Fonte: <https://grandeconsumo.com/guloso-reforca-comunicacao-da-gama-colheita-fresca/#.XKdkplVKjcs>



Órgão de Comunicação:

Assunto: NUTRIVA - Uma marca de produtos ultracongelados de referência

DATA: Março 2019

Página: 34

NUTRIVA

Uma marca de produtos ultracongelados de referência

Fundada em 2005, a Nutriva é uma empresa de produção e distribuição alimentar, sendo reconhecida como uma das principais da região centro e a mais jovem *player* do mercado português. Sediada em Coimbra e com uma unidade de produção em Vila Nova de Poiares, a empresa conta com delegações em Lisboa, Porto, Madrid e brevemente no Algarve.



Com 220 colaboradores, a Nutriva aposta na produção de produtos ultracongelados, nomeadamente de padaria; pastelaria; croissanteria; salgados; sobremesas, gelados e pré-cozinhados.

A empresa atua em quatro áreas de negócio distintas: horeca, revenda, grandes contas e exportação. Todas as áreas representam valor para a empresa, tanto pela diferenciação entre clientes, como pelos produtos procurados. No entanto, a área de maior crescimento é a exportação, que conta com clientes em vários países do mundo inteiro. Os clientes com mais peso a nível de exportação são, consequentemente, os que têm mais ligações a Portugal, especialmente por conhecerem os nossos produtos regionais de pão ou sobremesas.

A estratégia para consolidar as vendas nos mercados externos consiste na contratação de comerciais em Espanha, no aumento das vendas em Itália;

França, Alemanha, Estados Unidos da América e PALOP, e no desenvolvimento do negócio para clientes específicos que operam no Reino Unido.

A certificação IFS, que a empresa termina no final de março, irá garantir um selo de confiança e uma porta de entrada para mercados mais exigentes e que solicitam esta garantia. A Nutriva tem como principal objetivo proporcionar aos seus clientes elevados índices de qualidade, de forma a garantir a sua satisfação e fidelização.

A aposta em produtos tradicionais portugueses, utilizando ingredientes selecionados e os saberes de antigamente, permite uma dinâmica na oferta de um vasto portefólio, que vai desde o pastel de nata, broa de bacalhau ou pão regional feito em forno de pedra.

O investimento em Investigação e Desenvolvimento é uma das mais recen-

tes apostas da Nutriva, que tenta diferenciar e parametrizar os seus novos desenvolvimentos para uma componente mais focalizada em parâmetros de saúde, modernidade e proximidade com as necessidades dos consumidores e dos mercados, que querem respostas e soluções inovadoras.

Neste âmbito, foram criados produtos mais saudáveis, como uma linha de pão sem sal e sobremesas *sugar free*. Atualmente estão ainda a ser desenhados, com a colaboração do chef Diogo Rocha, novos produtos pré-cozinhados, como uma linha de sopas e pratos regionais modernos.

Além disso, a Nutriva tem desenvolvido novas soluções e produtos para o mercado de *private label* para clientes específicos no mercado nacional e internacional. 🟢

www.nutriva.pt

Fonte: <http://www.revista.portugalglobal.pt/AICEP/PortugalGlobal/Revista118/?page=34>

Órgão de Comunicação:

Actual

DATA: 01 Abril 2019

Assunto: Beber vinagre. O desafio que a Mendes Gonçalves leva à Alimentaria & Horexpo

Página: online



BEBER VINAGRE. O DESAFIO QUE A MENDES GONÇALVES LEVA À ALIMENTARIA & HOREXPO

João Borges · 2 semanas atrás

Agenda, Agricultura, Agro-indústria, Featured, Feiras e Eventos · Deixe um comentário

131 Visualizações

A Mendes Gonçalves também vai estar na Alimentaria & Horexpo Lisboa 2019, que decorre de 24 a 26 de Março, na FIL — Feira Internacional de Lisboa. E vai lançar um desafio: beber vinagre.

Há muito que a Paladin habituou os consumidores à inovação nos seus produtos, mas na Alimentaria & Horexpo Lisboa 2019 a marca da Mendes Gonçalves irá convidar as pessoas a fazer algo aparentemente inóspito: beber vinagre. Isso mesmo.



"Acreditamos que a Alimentaria & Horexpo Lisboa é um dos melhores palcos para mostrar uma parte do nosso centro de investigação, desenvolvimento e inovação. Por isso, iremos partilhar o resultado de muita investigação ao nível do vinagre e do alho", explica Diogo Castelo-Branco, do departamento IDI da Mendes Gonçalves.

"Laboristórias"

Através do "Laboristórias", a Mendes Gonçalves irá apresentar **Espuma de Alho Fresco**, que com um verdadeiro sabor a alho fresco pode substituir um comum paté de forma mais saudável e totalmente inesperada. "Uma verdadeira experiência

sensorial", destaca aquele responsável.

Enquanto isso, os mestres vinagreiros e especialistas em vinagres irão **convidar os visitantes a beber vinagre** e a perceber como isso **pode ser agradável, saboroso e refrescante**. "São os nossos Cocktails 100% saborosos e naturais e refrescantes, feitos a partir de um dos ingredientes mais naturais do Mundo: o vinagre", desvenda Diogo Castelo-Branco.

Responder aos desafios do futuro

A admitir que um dos grandes objectivos da marca é responder aos desafios do futuro, ao mesmo tempo que está ao lado da restauração e, principalmente, dos futuros cozinheiros, Diogo Castelo-Branco não esconde que a marca quer **ser Top of Mind** sempre que a ideia for "dar sabor à comida", porque acredita que é assim que se constrói o futuro da alimentação.

Agricultura e Mar Actual

Órgão de Comunicação:  **DISTRIBUIÇÃOHOJE**

Assunto: Mendes Gonçalves, SA

DATA: 01 Abril 2019

Página: online

Produção

O desafio da Mendes Gonçalves na Alimentaria&Horexpo Lisboa: beber vinagre

por Victor Jorge - 30 Março, 2019



Há muito que a Paladin habituou o mercado com a inovação nos seus produtos, mas na Alimentaria&Horexpo Lisboa 2019 a marca da Mendes Gonçalves irá convidar as pessoas a fazer algo aparentemente inóspito: beber vinagre.

"Acreditamos que a Alimentaria&Horexpo Lisboa é um dos melhores palcos para mostrar uma parte do nosso centro de Investigação, desenvolvimento e inovação. Por isso, iremos partilhar o resultado de muita investigação ao nível do vinagre e do alho", explica Diogo Castelo-Branco, do departamento iDI da Mendes Gonçalves.

Através do "Laboristórias", a Mendes Gonçalves irá apresentar Espuma de Alho Fresco, que com um verdadeiro sabor a alho fresco pode substituir um comum patê de forma mais saudável e totalmente inesperada. "Uma verdadeira experiência sensorial", destaca o responsável.

Enquanto isso, os mestres vinagreiros e especialistas em vinagres irão convidar os visitantes a beber vinagre e a perceber como isso pode ser agradável, saboroso e refrescante. "São os nossos Cocktails 100% saborosos e naturais e refrescantes, feitos a partir de um dos ingredientes mais naturais do mundo: o vinagre", desvenda Diogo Castelo-Branco.

A admitir que um dos grandes objetivos da marca é responder aos desafios do futuro, ao mesmo tempo que está ao lado da restauração e, principalmente, dos futuros cozinheiros, Diogo Castelo-Branco não esconde que a marca quer ser *Top of Mind* sempre que a ideia for "dar sabor à comida", porque acredita que é assim que se constrói o futuro da alimentação.

Fonte: <https://www.distribuicao hoje.com/producao/o-desafio-da-mendes-goncalves-na-alimentariahorexpo-lisboa-beber-vinagre/>

Órgão de Comunicação:



Assunto: S+C Marcas, SA

DATA: Abril 2019

Página: 9

Nova campanha de comunicação da Compal Summo



"Tê a fruta não tem adição de açúcar, porque é que Compal Summo haveria de ter?" É o novo conceito de comunicação de Compal Summo, traduzido numa campanha que tem como objetivo reforçar a proposta de valor da mais recente gama da marca Compal, feita com 100% fruta espremida e nada para além da fruta.

A campanha de TV, uma evolução do conceito que marcou o lançamento da gama, em junho de 2018, pretende reforçar que, tal como a fruta, Compal Summo não tem adição de açúcares, contendo apenas os naturalmente presentes.

A criatividade desta campanha é da Young & Rubicam, a consultoria de produção da Film Brokers, a produção da Playground e a estratégia de meios da Initiative.

A campanha está presente em televisão (spots de 20 e 10 segundos), exterior (múpis em redes nacionais de rua, transportes públicos, multibanco e ponto de venda), digital (display, video e redes sociais), cinema, ações de degustação incluídas e visibilidade em ponto de venda.

Disponível em quatro sabores (Pêssego, Pera, Laranja e Frutos Vermelhos), em garrafa de vidro de 200 mililitros e Tetra Pak de 750 mililitros, Compal Summo é feito com 100% fruta espremida.

Órgão de Comunicação:



DATA: Abril 2019

Assunto: Orivárzea, Sa; Nobre e Sugal, Sa são escolha do consumidor 2019

Página: 9



Arroz Bom Sucesso, Nobre e Guloso são Escolha do Consumidor 2019

A "Escolha do Consumidor" é o sistema de avaliação do nível de satisfação e aceitabilidade de produtos e serviços pelos seus atributos individuais, com a garantia de que os mesmos são avaliados, sempre, por consumidores com experiência corrente de consumo e aquisição dos produtos ou serviços em avaliação.

Na "Escolha do Consumidor" a con-

corrência é sempre avaliada o que faz da sua metodologia a mais justa e credível.

O Arroz Bom Sucesso, da Orivárzea (Salvaterra de Magos), a Nobre (nas categorias fambre de aves e fambre da perna extra) e a Guloso (nas categorias molhos de cozinha e molhos preparados), são as três marcas da região com a sua Escolha do Consumidor 2019.

Órgão de Comunicação:



Assunto: Cigala e Nobre marcas de confiança

DATA: Abril 2019

Página: 9

Portugueses elegem Renova, Cigala e Nobre como marcas de confiança

A Seleções Reader's Digest acaba de divulgar a sua lista de marcas de confiança 2018.

Há três marcas da região do Ribatejo na listagem, composta por 60 empresas.

Na categoria Arroz, foi distinguida a Cigala, marca da empresa Arrozeiras Mundiarroz, S. A., de Coruche, sendo que na categoria Produtos de Charcutaria, quem venceu foi a Nobre, situada em Rio Maior. A Renova foi diferenciada na categoria Fabricantes de Papel.

O estudo Marcas de Confiança das Seleções do Reader's Digest avalia



anualmente a confiança dos portugueses e caracteriza-se por um questionário misto, enviado por via postal e online, dirigido a 12 mil assinantes das Seleções do Reader's Digest, baseado numa metodologia de pergunta aberta, não havendo lugar a candidaturas ou qualquer tipo de inserção para participar neste inquérito.

Órgão de Comunicação:



Assunto: Pet Maxi

DATA: 22 Abril 2019

Página: online

FMCG HOMEPAGE NEWSLETTER

PETMAXI LANÇA HAPPYONE PREMIUM

Por Hipersuper a 22 de Abril de 2019 às 17:47



A petMaxi lançou a gama de alimentação para cães e gatos happyOne Premium.

“É uma gama de produtos com fontes proteicas variadas, fontes alternativas de hidratos de carbono e ingredientes mais naturais, que se adapta às várias etapas de vida de cães e gatos”, explica a petMaxi em comunicado.

Trata-se de “uma aposta num segmento de mercado mais acessível à maioria dos consumidores, com formulações de grande qualidade, baseadas nas recomendações de nutricionistas”, acrescenta.

Fonte: <http://www.hipersuper.pt/2019/04/22/petmaxi-lanca-happyone-premium/>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Pet Maxi

DATA: 30 Abril 2019

Página: online

ECONOMIA | 30-04-2019 07:00

Nova marca happyOne PREMIUM com ingredientes naturais para cães e gatos



O MIRANTE

NOVIDADE

partilha no Facebook

partilha no Twitter

partilha no Google+



Mais uma novidade da empresa portuguesa petMaxi.

A petMaxi lançou a nova marca happyOne PREMIUM, que vem reforçar o objectivo de promover a saúde, bem-estar e longevidade de cães e gatos. A happyOne PREMIUM segue a tendência da petMaxi em trazer para o mercado novas marcas e produtos inovadores, apostando na qualidade e seleção de ingredientes a que os clientes já se tinham habituado com a happyOne MEDITERRANEUM.

A petMaxi realça que na happyOne PREMIUM se encontram ingredientes frescos, antioxidantes naturais, suporte articular e ingredientes que garantem um suporte para um trato gastrointestinal saudável. A gama de produtos para as diversas etapas de crescimento dos animais de companhia e para cães e gatos seniores, apresenta-se com diversos sabores: Carne fresca; Salmão fresco; Salmão e Arroz, e com uma novidade: Hipoalergénico, de Borrego.

Esta nova marca representa uma gama de produtos com fontes proteicas variadas, fontes de hidratos de carbono alternativos e ingredientes mais naturais, com preocupação em se adaptar às várias etapas de vida de cães e gatos. "Esta nova marca, com uma imagem forte e apelativa, com os elementos que já são familiares é uma aposta num segmento de mercado mais acessível à maioria dos consumidores com formulações de grande qualidade, baseadas nas recomendações de nutricionistas", refere a empresa.

A petMaxi está vocacionada para o fabrico de alimentos "premium" e "super premium" para animais de companhia, tendo sido inaugurada em 2015 no concelho de Ferreira do Zêzere. É uma empresa cem por cento nacional com tecnologia de vanguarda a nível mundial. Neste momento a empresa já exporta produtos para vinte países, tem trinta e seis colaboradores e está a arrancar com uma segunda linha de produção para dar resposta aos mercados nacional e internacional.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-04-30-Nova-marca-happyOne-PREMIUM-com-ingredientes-naturais-para-caes-e-gatos>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

Assunto: Servipal

DATA: 02 maio 2019

Página: online

Edição de 2019-05-02 | 1ª página | Economia | O Ribatejo tem que se orgulhar de p...



Susana Santos e Paulo Piedade criaram a Quintinha d'Aldeia há seis anos em Pernes. Susana Santos e Paulo Piedade criaram a Quintinha d'Aldeia há seis anos, no Alto da Chainça, em Pernes. Ali transformam mais de quatro toneladas de carne todas as semanas em produtos únicos, parte deles já premiados, como o original chouriço de touro bravo. O MIRANTE visitou-os no Dia da Produção Nacional, 25 de Abril, e ouviu-os desejar que o Ribatejo "puxe" mais pelos seus produtores.

O Ribatejo tem que se orgulhar de produtos regionais como o chouriço de touro bravo

Susana Santos e Paulo Piedade criaram a Quintinha d'Aldeia há seis anos em Pernes. Susana Santos e Paulo Piedade criaram a Quintinha d'Aldeia há seis anos, no Alto da Chainça, em Pernes. Ali transformam mais de quatro toneladas de carne todas as semanas em produtos únicos, parte deles já premiados, como o original chouriço de touro bravo. O MIRANTE visitou-os no Dia da Produção Nacional, 25 de Abril, e ouviu-os desejar que o Ribatejo "puxe" mais pelos seus produtores.

"O Ribatejo tem bons vinhos, bons enchidos e bom azeite. Já somos muitos produtores, temos produtos bons, mas falta valorizá-los e divulgá-los. Alguém de direito que se lembre de nós, dos pequeninos", apelam os empresários do Alto da Chainça, Pernes.

Susana Santos e Paulo Piedade criaram a Quintinha d'Aldeia em 2013. Ela tem 45 anos e durante 25 trabalhou nos escritórios da Aviava, em Pernes. Ele tem 46 e trabalhou até aos 40 anos no sector do vidro em Santa Iria de Azóia onde era empreiteiro e chefiava uma equipa na área dos painéis solares.

Quando o sector entrou em crise, Paulo pensou criar o seu próprio emprego. "Vivo em Pernes onde o maior empregador é a Santa Casa da Misericórdia e tive que me virar", afirma o empresário.

Com algum dinheiro de lado adquiriram as instalações de uma fábrica de madeiras desactivada e ali abriram a empresa que gerem desde então e na qual também o filho de 21 anos, Leonardo, trabalha. São um total de sete colaboradores, a maior parte deles ligados por laços familiares.

O gosto pelos enchidos veio dos pais de Susana, que sempre trabalharam na área e que passaram alguns dos segredos dos temperos, agora aprimorados pelo casal. Desde sempre apostaram na diferença, observaram a concorrência e tentaram inovar apresentando produtos novos, foi assim que surgiu o chouriço de touro bravo, há cerca de ano e meio. Para a comercialização do chouriço de touro bravo, Paulo e Susana criaram a marca "Fumeiro da Lezíria". "Em breve talvez saia um novo produto de touro bravo. Todos os anos tentamos inovar com produtos diferenciadores para não ser sempre 'mais do mesmo'", explica Paulo Piedade. "Um chouriço é um chouriço, com mais ou menos colorau, mais ou menos tempo de cura. Se quisermos ter mercado temos que fazer diferente", sublinha.

Exemplo de inovação é a perna de porco fumada, que já foi galardoada com ouro no 9º Concurso Nacional de Enchidos Portugueses, mas que ainda não está a ser comercializada.

Por semana são processadas cerca de quatro toneladas de carnes, adquiridas a produtores locais e certificados. "É uma forma de ajudarmos a economia local", contam-nos Paulo e Susana, acrescentando que praticamente todos os produtos que usam são de origem nacional ou mesmo local. Além da carne dão o exemplo da tripa de porco, que compram em Minde e dos condimentos, provenientes de uma empresa da região de Leiria.

Cerca de 70% da produção de enchidos tem como destino o mercado da saudade, em países como Cabo Verde, Moçambique, França, Bélgica, Luxemburgo ou Inglaterra. "São os portugueses que consomem os nossos produtos e muitas vezes enviam-nos mensagens de agradecimento pelo Facebook, por levarmos um bocadinho do sabor da terra até lá tão longe", revela Susana. Em Portugal vendem directamente até Lisboa e através de revendedores para todo o país.

Desenvolvem cerca de dezena e meia de produtos, desde chouriço de carne, a morcela, paio do cachaço, chouriço de vinho, entremeada fumada ou perna fumada. "São produtos que competem pela qualidade e não pelo preço e parte deles foram premiados com ouro ou prata no Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais", explicam.

Fonte: <https://omirante.pt/semanario/2019-05-02/economia/2019-05-01-O-Ribatejo-tem-que-se-orgulhar-de-produtos-regionais-como-o-chourico-de-touro-bravo>

Órgão de Comunicação:

HIPERSUPER

ASSUNTO: SUMOL + COMPAL

DATA: 17 maio 2019

Página: online

SUMOL+COMPAL INVESTE 65 MILHÕES DE EUROS ATÉ 2021

Por Filipe Fachado a 17 de Maio de 2019 às 12:29



A Sumol+Compal anunciou esta sexta-feira, em Almeirim, um plano de investimento de 65 milhões de euros entre 2019 e 2021. Metade desse investimento será canalizado para a unidade de Almeirim, onde serão efetuadas a

ampliação, a automatização e a reconfiguração das instalações de armazenagem.

Em Almeirim, a empresa processa entre 20 a 25 mil toneladas de fruta anualmente.

O investimento também será usado para renovar as linhas de enchimento. Os propósitos do investimento são duplicar a capacidade de armazenamento e de expedição, reduzir os stocks totais de produtos acabados e eliminar duplos transportes. O que reduzirá a pegada de carbono em 250 toneladas por ano.

No âmbito do projeto, a Tetra Pak escolheu a Sumol+Compal para a realização do "field test" da sua nova geração de equipamentos e de embalagens.

A companhia tem vindo também a dar passos importantes no processo de exportação, com os seus produtos a serem comprados em cerca de 70 mercados. A Sumol+Compal tem operações de produção em Angola e Moçambique e, recentemente, deu início a operações no Gabão e nos Camarões em regime de franquia. O volume de negócios nos mercados internacionais, em 2018, foi de 83 milhões de euros, o que representa cerca de 25% da faturação da empresa.

Fonte: <http://www.hipersuper.pt/2019/05/17/sumolcompal-investe-65-milhoes-euros-ate-2021/>

Órgão de Comunicação:



Assunto: Compal lança campanha solidária

DATA: 07 Junho 2019

Página: online

Compal apela à solidariedade dos portugueses e lança iniciativa Ajude-nos a Ajudar Moçambique

07/06/2019, 12:04

100 Visualizações



A Compal apela à solidariedade dos portugueses e lança iniciativa Ajude-nos a Ajudar Moçambique, em parceria com as organizações não governamentais (ONG) APOIAR e a SIC Esperança, que surge na sequência dos ciclones que recentemente afetaram este país.

Esta iniciativa vai apoiar 1.541 crianças e as suas famílias na Região da Beira, Dondo, ao reconstruir a Escola de Marcação e a Escola de Nhampuepue, ambas na Província de Sofala. Irá igualmente fornecer, durante um ano, as refeições escolares diárias e o material escolar aos alunos do ensino básico dessas mesmas escolas. "A Sumol+Compal tem uma presença relevante em Moçambique, onde emprega 112 colaboradores e está junto das pessoas através da marca Compal, muito querida e apreciada pelos moçambicanos. Sentimos de forma bastante próxima estas tragédias que afetaram o país e, desde logo, surgiu a pergunta: como poderemos fazer algo mais para ajudar? Algo que seja positivo, que envolva os portugueses e que traga um pouco de Moçambique às nossas mesas com a marca Compal, mas em que todo o montante recebido seja diretamente encaminhado para ajudar quem precisa", afirma Duarte Pinto, presidente da Comissão Executiva da Sumol+Compal.

Compal da Terra nasceu precisamente em Moçambique e é feito com as frutas mais apreciadas pelas pessoas naquele país – manga, atô (anona), banana e malambê. A imagem do Compal da Terra é uma homenagem à Capulana, o tradicional tecido das mulheres moçambicanas, símbolo da história e da cultura do país.

Por cada embalagem de néctar Compal da Terra vendida, a marca Compal compartilha com um euro a totalidade do valor de venda do produto, para apoiar o projeto de reconstrução. O arranque das obras será já no mês de junho, com duração prevista até dezembro. Os desenvolvimentos desta iniciativa podem ser acompanhados em www.compal.pt. *“Ao nível das necessidades ainda sentidas na área, não podemos deixar de destacar a escassez de alimentos e a necessidade crítica de fazer chegar refeições diárias a centenas de crianças. Fazê-lo em contexto escolar, em escolas reconstruídas, equipadas de forma adequada e com os necessários materiais escolares, é uma outra vantagem importante desta iniciativa que promove, assim, o regresso a uma certa normalidade para o dia-a-dia destas crianças e das suas famílias”,* afirma Helena Ribeiro Teles, presidente da APOIAR.

Esta é uma iniciativa da Compal em parceria com a ONG APOIAR e SIC Esperança e que é possível com o apoio do Continente, Golo (agência de comunicação de Moçambique), Live Content, Loyal Advisory, Pingo Doce, Simple Design, Tetra Pak e Wunderman.

Fonte: <https://grandeconsumo.com/compal-apela-a-solidariedade-dos-portugueses-e-lanca-iniciativa-ajude-nos-a-ajudar-mocambique/#.XQoHHhZKjcs>

Órgão de Comunicação:

HIPERSUPER

ASSUNTO: COMPAL

DATA: 11 Junho 2019

Página: online

COMPAL LANÇA ESSENCIAL À COLHER

Por hipersuper a 11 de Junho de 2019 às 14:53



O Compal Essencial à Colher é a mais recente novidade da marca. A Compal, em comunicado, refere que o produto é feito com 100% de fruta esmagada e uma mistura de cereais crocantes.

O Compal Essencial à Colher está à venda nas combinações

maçã-limão, pêssego-maracujá e ananás-pera. "Este é um momento importante para a marca Compal na medida em que esta inovação irá transformar a nossa gama Compal Essencial numa plataforma de snacks de fruta, proporcionando soluções nutricionalmente equilibradas para saciar entre as principais refeições do dia", diz Miguel Garcia, diretor de marketing estratégico da Sumol+Compal, citado em comunicado.

Fonte: <http://www.hipersuper.pt/2019/06/11/compal-lanca-essencial-colher/>

O MIRANTE

Órgão de Comunicação: SEMANÁRIO REGIONAL

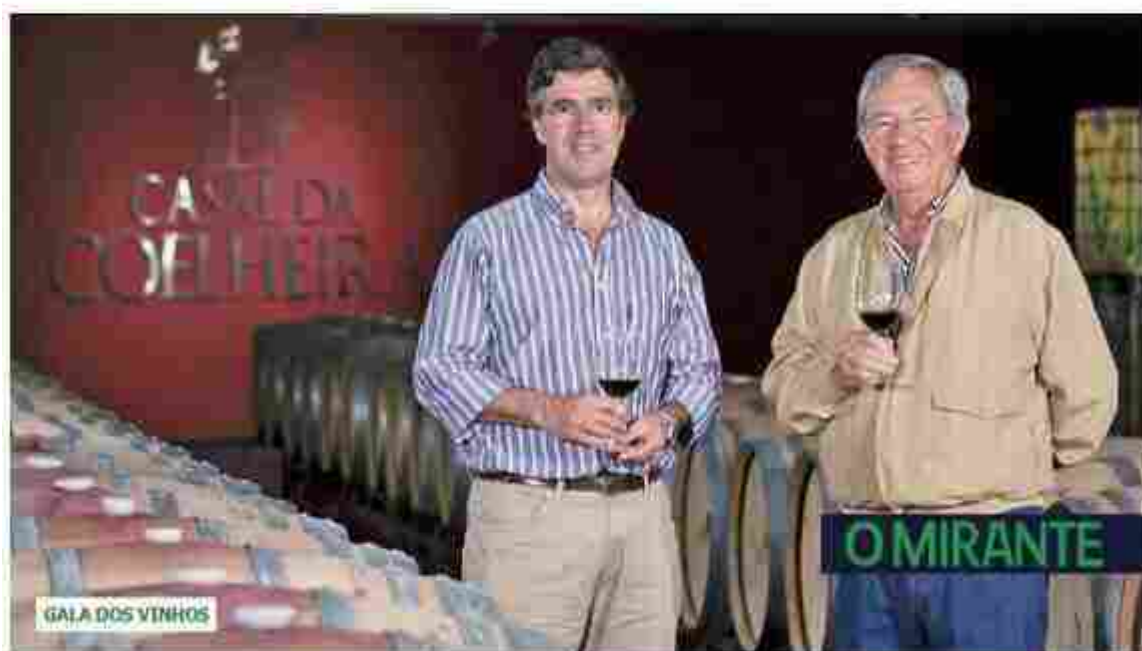
Assunto: Casal da Coelheira

DATA: 11 junho 2019

Página: Online

ECONOMIA | 11-06-2019 | 12:35

Casal da Coelheira recebe sete distinções no X Concurso Vinhos do Tejo



partilhe no Facebook | partilhe no Twitter | partilhe no Google+

A Gala dos Vinhos do Tejo 2019 reuniu cerca de 350 pessoas no dia 18, no hotel dos Templários, em Tomar.

A Gala dos Vinhos do Tejo 2019 reuniu cerca de 350 pessoas no dia 18, no hotel dos Templários, em Tomar, onde o momento mais esperado da noite era a cerimónia de entrega de prémios do 'X Concurso Vinhos do Tejo'.

O Casal da Coelheira, localizado na freguesia de Tramacal, concelho de Abrantes, foi a empresa mais premiada no X Concurso Vinhos do Tejo 2019, tendo recebido sete distinções no decurso da Gala.

Conquistou o 1º e 3º prémio na categoria dos Melhores Brancos da Colheita de 2018 com os vinhos Casal da Coelheira Reserva e Casal da Coelheira Private Collection.

Além disso, no Concurso Vinhos do Tejo 2019, o enólogo e produtor Nuno Rodrigues, e o seu pai, José Rodrigues, proprietários do Casal da Coelheira, conquistaram três medalhas de ouro (Mythos, Tinto de 2017, Casal da Coelheira Reserva Branco de 2018 e Casal da Coelheira Private Collection Branco, também de 2018) e duas de prata (Casal da Coelheira Private Collection, Tinto de 2016 e Casal da Coelheira, Branco de 2018).

O Casal da Coelheira conseguiu ainda inscrever dois vinhos no pódio da melhor colheita de 2018, o primeiro lugar com "Casal da Coelheira Reserva" e o terceiro com o "Casal da Coelheira Private Collection".

"É um orgulho ver o nosso trabalho reconhecido. É uma satisfação para toda esta equipa", refere Nuno Rodrigues, enólogo e proprietário do Casal da Coelheira, Sociedade Agrícola, Lda.

O X Concurso Vinhos do Tejo foi o mais concorrido de sempre, com 183 vinhos em competição. A organização do concurso é da responsabilidade da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) que também organizou, em paralelo, o Tejo Gourmet, um outro concurso de iguarias e vinhos do Tejo.

Fonte: <https://omirante.pt/economia/2019-06-11-Casal-da-Coelheira-recebe-sete-distincoes-no-X-Concurso-Vinhos-do-Tejo>