



Alimentaria & Horexpo LISBOA 2017

Salão Internacional da Alimentação,
Hotelaria e Tecnologia para
a Indústria Alimentar

Jornal Oficial da Feira

Propriedade FIL • Edição Bleed • 4/6 Jun. 2017
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



EDITORIAL

Fátima Vila Maior
Directora de Área de Feiras e da
Alimentaria&Horexpo Lisboa

Novo posicionamento

Face aos novos desafios, alargando-se a novos negócios e fortalecendo a produção nacional

A Alimentaria&Horexpo Lisboa 2017 vai trazer à FIL mais de 25.000 visitantes profissionais que este ano serão surpreendidos por novos conceitos de exposição, novas participações e por um novo posicionamento - focado na Inovação, Saúde, Bem-estar e Valorização da Produção Nacional - que levou a feira, pela primeira vez, a contar com o apoio do Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, o Ministério da Saúde e o Ministério de Economia.

Este novo posicionamento vai permitir à feira acolher temas actuais e relevantes para o sector, possibilitando novas abordagens aos desafios recentes das empresas da alimentação, da restauração e da hotelaria. A título de exemplo, o reposicionamento da Alimentaria&Horexpo Lisboa acompanha as políticas públicas ao nível da promoção de estilos de vida saudáveis, actua na promoção da economia das regiões e no desenvolvimento agrícola, contribuindo para o debate que envolve a Saúde, a Educação e a Indústria no contexto das escolhas saudáveis e do novo paradigma da alimentação estimulando a indústria para responder aos novos desafios através da Inovação, da Investigação e do desenvolvimento tecnológico.

Incidindo no eixo direccionado para a Qualidade da Produção Nacional também no sector da hotelaria e restauração, será apresentado "O Mais Português Hotel do Mundo", um projecto 100% nacional, que vai criar vários espaços de uma unidade hoteleira na feira, pretendendo realçar a inovação, o processo criativo e a excelência dos produtos portugueses, com resultados na qualidade da oferta turística nacional.

São três dias de evento repletos de actividades enquadradas em dois pavilhões de exposição que reflectem a oferta da indústria do sector alimentar, do canal horeca e da distribuição. Esta oferta faz da Alimentaria&Horexpo Lisboa a principal referência nacional no agroalimentar, um evento que, por outro lado, já se consolidou enquanto importante feira generalista do sector da alimentação no ranking europeu e como plataforma de acesso a um mundo de oportunidades de mais 250 milhões de consumidores de expressão portuguesa.

São mais de 600 empresas, mais de 2.000 marcas em exposição e uma previsão de mais de 25.000 compradores dispostos a desenvolver e a gerar negócios neste evento, que se tem distinguido por atrair compradores de todo o mundo. Acreditamos que as exportações podem ser uma alternativa fundamental para muitas empresas portuguesas ou complementar a actividade desenvolvida em Portugal. Assim, a FIPA, a Portugal Foods, a AHRESP, entre outros, juntaram-se à Alimentaria&Horexpo Lisboa 2017 para que, num esforço conjunto, consigamos impulsionar a internacionalização e acelerar as exportações nacionais.

Convidamo-lo a aproveitar a Alimentaria&Horexpo Lisboa 2017 e a descobrir um universo de oportunidades.

Votos de uma boa Feira e bons negócios!



EDITORIAL

J. Antonio Valls
Director General de
Alimentaria Exhibitions

El valor intrínseco del Made in Portugal

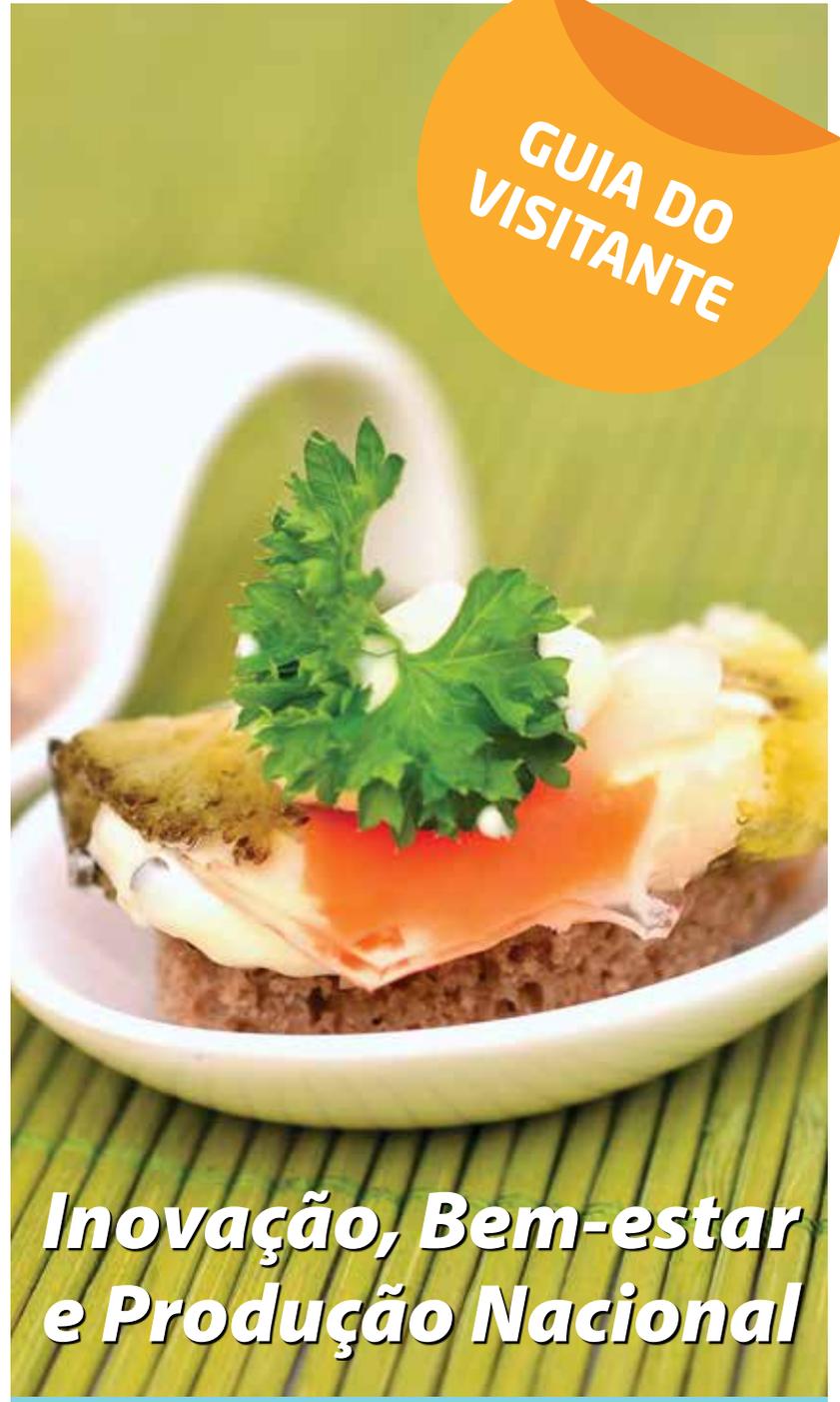
Alimentaria & Horexpo Lisboa ha superado la barrera del tiempo haciendo frente a importantes desafíos derivados del cambiante entorno económico y social y de la pujanza de un nuevo consumidor que es ahora quien marca el paso de la industria alimentaria.

A las puertas de su 14ª edición, nos encontramos un salón consolidado, maduro y de gran arraigo entre los operadores de la cadena de valor agroalimentaria del país. Toda una referencia para la empresa alimentaria nacional que ve en el evento la plataforma para promocionarse en el mercado portugués y explorar nuevos territorios, o el entorno idóneo para concretar negocios y establecer contactos decisivos.

Porque gracias a la trayectoria de sus ediciones precedentes, al salón acude la práctica totalidad de la gran distribución organizada del país, los puntos de venta especializados y el mercado detallista nacional, los nombres más relevantes del comercio internacional, las firmas fabricantes de equipamiento y tecnología alimentaria y el conjunto de compradores del canal horeca y Foodservice portugués. A ello contribuye, sin duda, la alianza estratégica del evento con socios del peso de AHRESP, FIPA, Portugal Foods, APED, ADHP, ANCIPIA, entre otras instituciones sectoriales de referencia, y la implicación en el evento de tres Ministerios gubernamentales.

Nacionales o internacionales, en Alimentaria & Horexpo Lisboa se dan cita profesionales ávidos de conocer de primera mano la excelencia de la producción alimentaria portuguesa y las enormes posibilidades de su incomparable patrimonio gastronómico y turístico. Y es que las sinergias derivadas de la cooperación entre las industrias alimentaria, turística y gastronómica son incuestionables. Un filón aún por explotar que requiere de la mayor cooperación entre instituciones, industria y sector alimentario, así como de plataformas de visibilidad e internacionalización como el evento que inauguramos hoy.

Nuestro empeño es dotar de valor añadido al sector para que mejore su competitividad y le ayude a ganar notoriedad y a generar nuevas oportunidades de negocio. En suma, ayudar a visibilizar la sobresaliente producción portuguesa e incrementar las oportunidades exportadoras de los sectores de la alimentación y bebidas, de la agroindustria, la tecnología para la industria alimentaria y los equipamientos para el canal horeca. Todos los sectores que configuran un salón diferencial y único con la mayor oferta transversal del mercado. El mejor embajador de la marca Portugal. Un país de primer nivel para invertir, aprender y disfrutar.



GUIA DO
VISITANTE

Inovação, Bem-estar e Produção Nacional

O novo posicionamento estratégico da Alimentaria & Horexpo Lisboa realça os temas mais actuais e relevantes para o sector, possibilitando novas abordagens aos desafios recentes das empresas da alimentação, da restauração e da hotelaria. Wellness & Health, Nutrição, Alimentação do Futuro, Nova Geração de Consumidores, Origens, Produção Nacional, são, entre outros, alguns dos eixos que marcam esta edição.



MANIFESTAÇÕES PARALELAS
Grande oferta de acções e eventos



PARCERIAS MINISTERIAIS
Parceria inédita com 3 Ministérios

Feira solidária

A AMI Alimenta é um projecto socialmente responsável que assenta no respeito pela sustentabilidade das empresas e dos produtores e vai marcar presença na edição deste ano da Alimentaria & Horexpo Lisboa. A marca tem na sua essência o consumo saudável e sustentável e a primazia pela produção nacional, vertentes em linha com o novo posicionamento da feira.

«O projecto é dirigido a todos os cidadãos que querem ajudar a alavancar a economia portuguesa ao escolherem produtos nacionais e de boa qualidade a um preço justo. Ao escolher AMI Alimenta está a apoiar as missões da AMI em Portugal e no Mundo sem despendar dinheiro extra, apenas comprando produtos que já compraria de qualquer forma, para seu próprio consumo», explica Isabel Pinheiro, da Fundação AMI

De acordo com Fátima Vila Maior, diretora de Área de Feiras da FIL, «este projecto vem ao encontro do novo posicionamento estratégico da Alimentaria & Horexpo Lisboa 2017, já que contribui para a valorização da produção nacional, promove o consumo sustentável, reduz a pegada ecológica com a minimização das deslocações dos produtos que são produzidos



e consumidos em Portugal, tem uma vertente solidária, além de assentar nas premissas da inovação e da criação de valor partilhado».

No início de 2017 a AMI Alimenta conquistou o Prémio Cinco Estrelas para o melhor projecto de Responsabilidade Social. Nesta primeira fase, o projecto está a comercializar frutas e legumes, estando previsto alargar a sua oferta no final do ano para azeite, águas, farinha e arroz. Os fundos angariados revertem para o trabalho desenvolvido nas missões da AMI. ●

Plataforma de negócio

A Edição de 2017 prossegue o dinamismo registado em edições anteriores, consolidando o seu posicionamento como uma das principais feiras europeias nos sectores que aborda e são esperadas mais de 650 empresas Expositoras, das quais 50% estão representadas na Alimentaria Lisboa, 30% na Horexpo e 20% Tecnoalimentaria.

Este ano, estão representados 23 Países, conferido ao certame uma dinâmica verdadeiramente internacional, podendo ser encontrados produtos, serviços e equipamentos oriundos de países como a Alemanha, Brasil, Bulgária, Bélgica, Dinamarca, Espanha, França, Holanda, Itália, Polónia, Suíça, Turquia, Perú, Argentina, Coreia do Sul, EUA, Nova Zelândia, Reino Unido, Suécia, Áustria, Finlândia, Liechtenstein, Luxemburgo e Venezuela. De salientar, as novas participações internacionais: Bulgária, Dinamarca, Liechtenstein, Luxemburgo e Venezuela.

Verdadeiramente orientado para a realização de negócios, este ano o Programa de Hosted Buyers conta com compradores de 27 mercados: Angola, Áustria, Bélgica, Brasil, Cabo Verde, Canadá, Chipre, Espanha, Estónia, Finlândia, Holanda, Índia, Kuwait, Letónia, Lituânia, Marrocos, Méxi-

co, Moçambique, Perú, Qatar, República Checa, Roménia, Suécia, Tunísia, Emirados Árabes Unidos, Reino Unido, EUA.

Saliente-se que o Programa de Hosted Buyers é dirigido exclusivamente a compradores estratégicos internacionais, importadores e distribuidores de grandes superfícies/supermercados, lojas de delicatessen e cadeias de hotelaria e restauração. Este é um programa desenvolvido em parceria com entidades como a Portugal Foods, a Fipa, a AHRESP, entre outras, aportando o seu know-how e experiência e alinhando esta linha de ação para as empresas que pretendem iniciar ou alargar a sua presença no exterior.

A selecção dos Hosted Buyers é feita em função do perfil profissional, dados económicos da empresa (volume de importações e compras, por exemplo), produtos de interesse, zona geográfica, entre outros e têm integrado perfis variados: 51% dos Hosted são Distribuidores/Grossistas, 21% representam cadeias de Supermercados e Comércio, 16% de Import/Export de produtos alimentares e Horeca, 9% de Centrais de Compras e 3% Fabricantes, que totalizam um investimento directo por parte da Organização superior a 100 mil euros por edição. ●

Inovação e saúde

A Alimentaria mudou e apresenta-se este ano com um novo posicionamento focado em 4 eixos fundamentais: Inovação, Saúde, Bem-estar e Valorização da Produção Nacional. Porquê esta mudança? Para dar resposta às novas necessidades da Indústria, do Consumidor, da Distribuição e do Canal Horeca.

É preciso promover a competitividade da nossa economia, a capacidade exportadora e abertura a novos mercados não tradicionais, a criação de emprego e inclusão social, a promoção de estilos de vida saudáveis, o combate ao desperdício alimentar, bem como salvaguardar a qualidade e segurança alimentar. Sentindo estas necessidades e sendo um player de referência e ponto de encontro obrigatório para toda a indústria alimentar, a Alimentaria & Horexpo Lisboa 2017 tem, pela primeira vez, uma parceria com 3 Ministérios: o Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, o Ministério da Saúde e o Ministério de Economia.

Saúde / Bem-estar

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), 80% das doenças cardiovasculares, 90% de diabetes mellitus tipo 2 e 33% de todos os tipos de cancro poderiam ser

evitados pela adopção de estilos de vida saudáveis, nomeadamente através de mudanças benéficas nos hábitos alimentares. O Ministério da Saúde/Direção Geral da Saúde, através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, colocou em marcha a missão de melhorar o estado nutricional da população portuguesa.

A Alimentaria está alinhada com as políticas públicas no que diz respeito à promoção de estilos de vida saudáveis. Até porque a Horexpo, salão que integra a Alimentaria Lisboa desde 2011, tem a capacidade de chegar a todo o canal de distribuição e Food service do país: restaurantes, sector hoteleiro, restauração colectiva, caterings, eventos e espectáculos, etc.

Mas a Inovação também pode ter influência na alimentação e nomeadamente nos estilos de vida saudável.

Inovação / Valorização da Produção Nacional

Outras das principais prioridades políticas atuais é atrair investimento internacional para Portugal, orientado para os sectores produtivos da economia - um investimento "que vem para ficar". A área agrícola e a indústria alimentar têm dado bons exemplos de sucesso, o que tem contribuído para o

desenvolvimento do tecido empresarial em Portugal.

Os ministérios da Agricultura e da Economia articulam-se para o desenvolvimento não apenas do sector agrícola mas de toda a cadeia agro-alimentar, através da Plataforma de Acompanhamento das Relações na Cadeia Agro-alimentar, um importante fórum destinado a promover a discussão e o diálogo entre os diversos actores, desde a produção primária, à indústria e à distribuição de produtos agro-alimentares.

Num momento em que o sector agroindustrial em Portugal está a ter um bom desempenho, a aptidão que o mesmo apresenta para atrair e captar investimento externo nunca foi tão vincada. Com esta iniciativa, a Alimentaria & Horexpo visa contribuir para esta dinâmica, trazendo investidores estrangeiros para conhecerem as empresas nacionais, a capacidade produtiva do país e a qualidade da produção nacional. Por outro lado, representa num palco importante para promover o estabelecimento de parcerias que reforcem o crescimento e competitividade económica do país, estabelecendo sinergias entre sectores ligados à agricultura, como o ambiente, turismo, emprego ou qualificação profissional.

A Alimentaria é o local ideal para promover a captação de investimento directo estrangeiro nomeadamente em atividades de inovação que capacitem as empresas nacionais para integrarem as denominadas Global Value Chains, adequando o perfil de especialização à procura interna. ●

FICHA TÉCNICA

- // **Propriedade**
AIP/FIL
- // **Edição e Publicidade**
BLEED Publicações e Eventos
- // **Coordenação Editorial**
Miguel Boavida
- // **Redação**
David Espanca e Sofia Borges
- // **Coordenação Comercial**
Mário Raposo
- // **Editor Fotográfico**
Sérgio Saavedra
- // **Design e Paginação**
José Santos
- // **Impressão**
Grafisol
- // **Distribuição**
Gratuita
- // **Tiragem**
8.000 Exemplares

Manifestações Paralelas

COMO JÁ VEM sendo habitual, uma das características deste evento é a grande oferta de actividades paralelas que, além de favorecerem o intercâmbio comercial, a formação e a recolha de informação, também atribuem à feira um valor diferenciador. Existe um conjunto alargado de iniciativas organizadas por expositores e convidados ao longo dos três dias de realização da feira, as quais são divulgadas nos vários suportes de comunicação do certame. Deixamos aqui algumas, mas existem muitas outras, com focos específicos e outros intervenientes.

Chefe Cozinheiro do Ano

O Chefe Cozinheiro do Ano é o maior e mais importante concurso nacional de cozinha para profissionais, sendo esta a sua 28ª edição. Para além do apuramento do Chefe Cozinheiro do ano, o objectivo do concurso reside na valorização profissional dos cozinheiros em Portugal. O Concurso tem marcado presença na A&H Lisboa desde a sua primeira edição, através da realização de várias etapas e em 2017, pela 1ª vez, realiza a grande final com o Apuramento do Chefe Cozinheiro do Ano de 2017.

Horexpo Innovation Lab

Considerando o momento ideal para entender este projecto a um processo participativo e co-criativo que possa gerar Novos Conceitos de Hotel inovadores, de futuro e inspiracionais, a Alimentaria & Horexpo Lisboa em parceria com a Universidade Europeia / IADE do Grupo Laureate International Universities, resolveu criar o HOREXPO INNOVATION LAB, uma acção totalmente inovadora em contexto de feira, que tem como objectivo final a entrega dos seus resultados ao país (Secretaria de Estado do Turismo), de modo a que possam ser disseminados junto dos principais agentes e players do sector e da indústria.

Este Laboratório decorre em agenda paralela à feira, desenvolve-se através de dois Workshops de Design Thinking (com dois grupos diferentes), cujo processo assenta na recolha de informação detalhada e multidimensional, onde se pretende desconstruir o actual conceito de "Hotel", centrar o pensamento na Experiência do Utilizador, definir focos de inovação e finalmente, realizar sessões de brainstorm estruturadas com o objectivo de inovar o Conceito de Hotel num contexto de Portugalidade. Estes workshops irão decorrer nos dias 4 e 5 de Junho e contam com a



participação de todos os agentes e representantes da Comunidade Académica, do Sector do Turismo da Tecnologia e Governamental também.

Biodiversidade na Indústria Agro alimentar

Organizado pelo Instituto Superior Técnico, será apresentado o relatório de diagnóstico ("Baseline Report") do projecto "Biodiversity in Standards and Labels for the Food Sector", produzido pela iniciativa europeia do mesmo nome.

O relatório ilustra as forças e fraquezas dos selos de certificação/rótulos e marcas comerciais do sector agro-alimentar europeu em vários factores com impactes na biodiversidade e aponta caminhos para a melhoria do desempenho deste sector. Foram analisados 54 selos de certificação/rótulos e marcas europeus, nacionais e regionais pelos parceiros deste projecto, entre os quais vários selos de certificação/rótulos e marcas portuguesas.

Para onde caminha a distribuição moderna em Portugal?

Nas últimas décadas, as mudanças no consumo em Portugal e no consumidor português têm levado a alterações significativas da distribuição.

Para seguir as novas tendências deste mercado é necessária uma adaptação ao nível operacional e estratégico, de forma a melhorar a competitividade, conveniência, tecnologia e ambiente económico de qualquer empresa.

O Fórum "Distribuição Moderna em Portugal" – Que Futuro pretende, pelo 2º ano consecutivo, partilhar conhecimento sobre este tema e trocar Experiências profissionais, promovendo o networking entre totós os stakeholders do mercado. ●



GRESILVA®
Inovação em Grelhadores
Tecnologia patenteada e amiga do ambiente

grelhados na brasa sem chama e sem carvão!
A new concept in grilling.
Discover it!



Grelhar é no Gresilva!





uma solução

- Económica
- Rápida
- Inovadora
- Ecológica
- Higiénica
- Robusta



LISBOA e PORTO - Tel.: 00 351 219 628 120 - gresilva@gresilva.pt

www.gresilva.pt

PineFlavour

Pinhão de Portugal

FUNDADA EM 2014, a PineFlavour dedica-se à produção de pinhão e está localizada estrategicamente em Grândola, contando com uma envolvente de mais de 118 mil hectares de pinheiro manso, originando anualmente mais de 60 milhões de pinhas e 600 mil quilos de miolo de pinhão.

«O projeto mantém vivos os costumes tradicionais Portugueses da apanha da pinha e permite apresentar ao mercado um produto cuidado, de textura cremosa naturalmente preservada e com sabor que relembra a infância», sublinha Miguel Figueiredo, Co-fundador e Diretor Comercial da empresa.

O responsável acrescenta que, desde a sua origem, a PineFlavour «reconhece a diferenciação do pinhão, canalizando as suas energias em produzir um produto Premium, não apenas na qualidade e preservação do produto, mas também com processos diferenciados de produção, os quais têm um cuidado acrescido em evitar meios evasivos, como a submissão das pinhas a elevadas temperaturas para forçar a sua abertura precoce».

No processo de produção, Miguel Figueiredo destaca ainda o respeito pela sustentabilidade através da primazia em



Miguel Figueiredo, Margarida Martins e Pedro Amorim, sócios da PineFlavour



trabalhar com produtores certificados FSC (Forest Stewardship Council), além de obter níveis de desperdício residuais, uma vez que as cascas da pinha e do pinhão são todas reaproveitadas como combustível para outras indústrias e a água utilizada para a lavagem do pinhão é mais tarde reutilizada para a rega. Outro fator de diferenciação é o fomento à inovação,

de modo a fazer chegar ao cliente final um produto naturalmente saudável, saboroso e nutritivo.

Referindo-se ao potencial do produto, o responsável aponta que a empresa «acredita que o pinhão, não só como fruto seco, mas como um superalimento, está inexplorado e isso proporciona uma grande margem para inovação, desde a

criação de produtos novos à base de pinhão, não necessariamente vinculados à culinária, mas também canalizando-o para novos conceitos de consumo ou de aproveitamento de produtos secundários originários da produção. Por isso, a PineFlavour tem uma estreita relação com a investigação e está envolvida em vários projetos em setores de inovação tecnológica, desenvolvimento de novos produtos e biologia do pinheiro manso nacional».

Em termos de posicionamento, o mercado internacional é o principal alvo de curto e médio prazo para a PineFlavour. Miguel Figueiredo explica que «existe uma tendência pronunciada em Portugal de exportar a matéria-prima, vindo posteriormente a adquirir o produto acabado. Os números apontam para mais de 70% de exportação de matéria-prima, valor que continua a crescer, conferindo grande notoriedade ao pinhão português, contudo é necessário que se fortifique a exportação do produto acabado e assim conseguir que o seu valor acrescentado permaneça em solo nacional».

A empresa está a participar nesta edição da AlimentariaHorexpo para apresentar toda a sua oferta e convida a uma visita ao seu stand 1D04. ●

Fileni

Sabores autênticos e biológicos

A FILENI NASCE em 1965, em Monsano, na região dos Marche, província de Ancona. No final dos anos oitenta (1989), investe fortemente para se adaptar às alterações de mercado, desenvolvendo uma unidade fabril em Cingoli, na região dos Marche, província de Ancona (Itália), com capacidade de oferecer produtos para lojas com livre serviço, é pioneira, em Itália, na produção e transformação de carne de aves ao entrar de forma clara neste segmento de negócio. Em 2001, volta a inovar e é pioneira no sector de produção e transformação de aves, investindo, de forma clara, no desenvolvimento e certificação da produção e transformação de carne de aves BIO.

Em 2017 é a empresa Europeia leader na produção, transformação e comercialização de produtos Avícolas (frango e peru) certificados BIO.

Desde sempre que a Fileni procurou trazer os sabores autênticos para as mesas dos consumidores, inspira-se no respeito pela tradição e pelas matérias-primas genuínas, permitindo ao consumidor poder apreciar produtos de elevada qualidade e que respeitam o meio ambiente.

Em parceria com universidades locais, investe constantemente na inovação, com o objetivo de melhoria contínua, sem esquecer os princípios da tradição. Os sistemas de produção e desenvolvimento de produtos estão constantemente a ser atualizados com as tecnologias de ponta disponíveis, para garantir os melhores produtos e a máxima segurança alimentar a todos os clientes.

Num processo contínuo de inovação, a empresa apresentou em fevereiro de 2017 duas novas categorias de produtos e apresenta diversas novidades.

Assim, a Fileni tem em destaque nesta Alimentaria os seguintes produtos:

INOVAÇÃO: Carne de frango (Rusticanello) com certificação de produção sem utilização de antibióticos (Antibiotics Free).

INOVAÇÃO: Carne de frango com alimentação 100% vegetal (livre de transgénicos) e Sem Pele (aposta clara na redução de gordura na confeção do frango).

INOVAÇÃO: Produtos inovadores e saudáveis em diferentes áreas alimentares entre eles, produtos pré-cozinhados em forno com baixo teor de gordura.



Refeições prontas BIO; Refeições prontas baseadas na gastronomia tradicional da cozinha italiana e refeições internacionalmente reconhecidas; Refeições prontas vegetarianas; e Take way (gama refrigerada).

A empresa disponibiliza também muitas soluções direcionadas para canal Horeca.

Com propostas de gama de produtos frescos, congelados, com soluções de gama de pré-confeccionados, produtos BIO, OGM Free, Livres de antibióticos, etc.

A Fileni está a participar na Alimentaria para dar a conhecer as suas gamas de produtos, as quais podem ser apreciadas no seu espaço próprio: Pavilhão 1, stand 1B21. ●



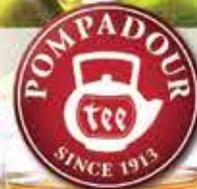
O jardim
botânico



da sua
beleza,



prazer e



bem-estar.



Cada infusão,
uma missão

Masoliver

Aposta crescente em Portugal

COM MAIS DE 35 anos de história, o Grupo Masoliver é uma referência em Espanha no setor da distribuição e grande consumo, possuindo uma presença internacional. Enquanto sociedade familiar, a empresa consolida a sua trajectória através de duas realidades empresariais diferenciadas no setor do grande consumo. Por um lado, a Comercial Masoliver é uma empresa especializada na importação e distribuição de produtos de alimentação e bebidas em Espanha Portugal e Cuba e, por outro, a Beveland é uma empresa fabricante de licores e bebidas destiladas que exporta hoje em dia para mais de 20 países.

A missão da Masoliver é a de ser um grupo sólido e internacional, bem posicionado e consolidado no mercado da Alimentação e Bebidas, apresentando um crescimento sustentado, baseado na excelência, dinamismo, profissionalismo e na realização pessoal e profissional dos seus colaboradores, mantendo-se fiel aos seus princípios de responsabilidade social e corporativa, valores que transmite aos seus clientes e fornecedores.

As projecções futuras do Grupo baseiam-



-se na antecipação ao mercado, na diversificação de negócios e na especialização da sua operação, através de um funcionamento autónomo e estruturado, assegurando a continuidade das gerações futuras da família e o reconhecimento internacional da Masoliver.

Presente com uma estrutura própria em Portugal desde 2002, a Comercial Masoliver Portugal apresenta-se como uma filial da Comercial Masoliver no nosso País. A empresa distribui uma grande parte do seu vasto portfólio de marcas da Comercial Masoliver no território luso. Este vasto portfólio, que inclui marcas reconhecidas



das a nível internacional, é apoiado pelas boas práticas da Comercial Masoliver em Espanha, onde se transformou numa das principais empresas do sector da distribuição de produtos alimentares e bebidas de qualidade. Os produtos são distribuídos tanto no canal alimentar, encontrando-se já presentes na maioria das grandes cadeias, como no cash & carry e no canal Horeca.

A abertura da segunda filial da Comercial Masoliver fora do território espanhol foi propiciada por um conjunto de factores, tais como a proximidade e a semelhança do mercado português relativamente ao

mercado espanhol e a expansão das grandes cadeias espanholas no território luso têm impulsionado o crescimento do mercado português. Este crescente mercado transforma-se num objectivo prioritário para a Comercial Masoliver, avançando assim com o seu projecto de expansão.

Em termos de funcionamento, a Comercial Masoliver Portugal possui uma estrutura semelhante à da Comercial Masoliver em Espanha. Os escritórios são reforçados por uma equipa própria de vendas, para além do apoio logístico e comercial de um conjunto de distribuidores independentes que cobre todo o país. A empresa dispõe de uma plataforma logística própria, que lhe permite a distribuição, num curto espaço de tempo, para qualquer parte do país, garantindo, assim, a prestação do melhor serviço e apoio ao cliente.

A empresa participa mais uma vez na Alimentara para incrementar a proximidade aos seus clientes e divulgar toda a sua gama de produtos e das suas mais recentes novidades, convidando a uma visita ao seu stand, onde, além de uma degustação de produtos, poderá conhecer as todas as ofertas comerciais da empresa. ●

Pompadour

Marca líder em infusões chega ao mercado Português



DE ACORDO COM os responsáveis desta empresa que opera em Espanha há quase 50 anos, a presença na Alimentaria&Horexpo 2017 tem, além de mostrar toda a sua oferta, apresentar ao mercado português dois grandes pontos de valor acrescentado da sua atividade: é líder em inovação no mercado de infusões e é líder em vendas em Espanha.

Líder em inovação no mercado das infusões

- Com uma agricultura de contrato para garantir a qualidade do produto desde as suas origens.
- Inventores das saquetas de dupla câmara, cozidas com fio de algodão e sem cola: as misturas libertam os seus aromas e óleos essenciais de forma ótima.

• Com especialistas a seleccionando em campo as matérias-primas nas melhores zonas de cultivo.

• Com um quadruple controlo de qualidade: antes da compra, na receção das mercadorias (efetuado com exame organoléptico levado a cabo por recoletores), após mistura e elaboração.

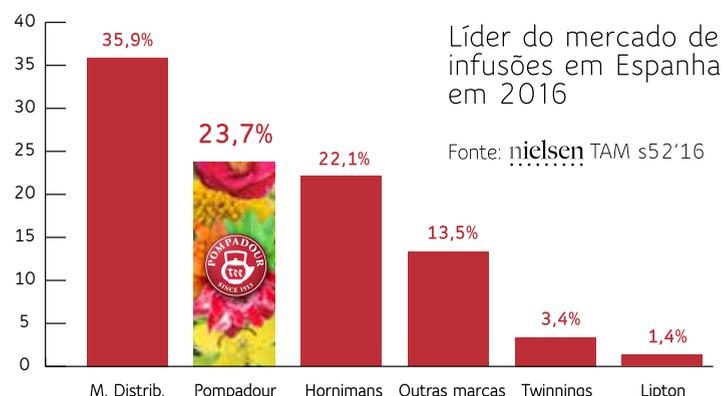
• No nosso laboratório, desenvolvemos cada ano, novos produtos, especialmente Multinfusiones®, uma evolução saudável e eficaz de infusões tradicionais através da mistura estudada e equilibrada das múltiplas especiarias vegetais.

• Criadores do sistema Tea Lounge de infusões em cápsulas, desenvolvidos por especialistas, usando a temperatura e o intervalo de fluxo correto para cada tipo de infusão.



Líder em vendas em Espanha

Líder do mercado de infusões em Espanha em 2016. Fonte: Nielsen TAM S52'16



Líder do mercado de infusões em Espanha em 2016

Fonte: nielsen TAM s52'16

- Com umas instalações de 17.000 m2
- 20 máquinas de embalagem suave

- 6 linhas de produção
- 1.200 milhões de saquetas ao ano. ●

Indústria 4.0

Protagonismo no agroalimentar



APÓS VÁRIOS MESES de consultas e reflexões, o Governo apresentou a estratégia para a Indústria 4.0, que reflete um conjunto de 60 medidas de iniciativa pública e privada que deverão ter impacto sobre mais de 50 000 empresas a operar em Portugal e, numa fase inicial, permitirão requalificar e formar mais de 20 000 trabalhadores em competências digitais. No âmbito das medidas Indústria 4.0, está previsto que serem injetados na economia até 4,5 mil milhões de euros de investimento nos próximos 4 anos.

A FIPA teve um papel ativo na fase das audições e acompanhou todo o trabalho da CIP ao nível do Conselho Estratégico. Como resultado desta interação e da participação direta de várias empresas do setor, verifica-se que o agroalimentar merece destaque neste trabalho.

Para preparar as empresas portuguesas para a Indústria 4.0, o Governo trabalhou, desde abril de 2016, com mais de 200 entidades e empresas em grupos de trabalho para diferentes sectores, como a agroindústria (produção, transformação, transporte e armazenamento), o retalho (distribuição, comércio eletrónico, têxtil, calçado, etc.), turismo e automóvel (moldes, plásticos, maquinaria, robótica, eletrónica, etc.).

Estes grupos, compostos pelas maiores empresas dos seus sectores, por PME e também por startups que dominam e estão a desenvolver soluções baseadas nas tecnologias características da quarta revo-

lução industrial, têm facilitado o diálogo entre empresas, funcionários, associações, ciência e política e permitido a todos os agentes económicos ter uma compreensão uniforme do potencial da Indústria 4.0. A missão destes grupos consistiu em produzir recomendações ambiciosas, mas realizáveis, para todos os envolvidos, com uma agenda adaptada às necessidades e ao potencial da nossa indústria.

Pela primeira vez empresas multinacionais como a Altice-PT, a Bosch, a Deloitte, a Google, a Huawei, a Microsoft, a Siemens ou a Volkswagen associaram-se ao Governo para delinear uma estratégia nacional para a indústria. Estas empresas integram o Comité Estratégico da iniciativa Indústria 4.0, juntamente com a Agência Nacional de Inovação, o Compete, a CIP, a Cotec, a GS1, o IAPMEI, o IPQ e o Turismo de Portugal, num total de mais de 15 entidades.

No desenho desta estratégia foi adotado um processo de trabalho inovador que, desde o início, convidou as empresas a refletir em grupos de trabalho sobre a experiência que cada uma tem no domínio da indústria 4.0, ouvindo os problemas que identificaram e as soluções que propõem. A grande maioria das medidas que compõem a estratégia para a Indústria 4.0 visam a capacitação dos recursos humanos com uma forte aposta na formação desde tenra idade e ao longo de toda a vida, sendo tratada como prioritária a reconversão dos trabalhadores e a criação de novos empregos. ●

AIP lança e.Util

A ASSOCIAÇÃO Industrial Portuguesa (AIP) desenvolveu o projecto e.Util, uma plataforma digital de compras agregadas de utilities para PME. A iniciativa é apoiada pelo programa Compete 2020 e pretende englobar, numa primeira fase, a energia, seguida das TICs, seguros e consumíveis. A plataforma irá funcionar como um leilão digital e pretende ajudar as empresas nacionais de pequena e média dimensão a reduzirem custos, através

da optimização de preços e custos.

A inscrição pode ser feita através do site www.eutil.pt o e.Util promove leilões periódicos e recorrentes, tendo em conta as necessidades, especificidades e perfil de consumo de cada PME, notificando previamente os consumidores da sua inclusão num dado lote. Os contratos de fornecimento e prestação de serviços são celebrados diretamente entre o consumidor e o fornecedor. ●

O vácuo ideal nas suas aplicações de embalagem



A Bosch possui a bomba de vácuo adequada a cada aplicação de embalagem.

Dispomos de uma ampla gama de produtos e oferecemos um serviço técnico especializado.

Contacte-nos, estamos ao seu dispor.

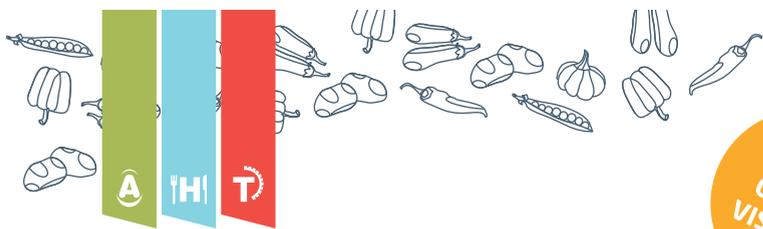


Bosch Ibérica, S.A. - Sucursal em Portugal

Travessa da Barrosinha, 84 - Fração B

Z.I. EN 1 Norte | 3750-753 Travassô (Águeda)

Tel.: +351 234 648 070 | busch@busch.pt | www.busch.pt



Alimentaria & Horexpo LISBOA 2017

HORÁRIO 10:00h – 19:00h
SCHEDULE 10:00 am – 7:00 pm
PLANTA PAV.1



STAND

EXPOSITORES

- 1F03 * A LOJINHA DO LIMÃO
- 1D24 ACETES ABRIL, S.L
- 1C34 ACETES DEL SUR-COOSUR, S.A.
- 1B39 AICC - ASS. IND. COMER. DO CAFÉ
- 1C10 ACIPS
- 1C08 * AÇORRESTRELAS DE LEONEL AZEVEDO MENDONÇA
- 1B04 * AGRONEGOCIOS LOS ANGELES S.A.C.
- 1C39 * ALISONAT - SOCIEDADE UNIPessoal, LDA
- 1C18 ALIP - ASSOCIAÇÃO DA INDÚSTRIA ALIMENTAR PELO FRIO
- 1F39 ALIMENTARIA EXHIBITIONS
- 1B05 ALIMENTOS DE EXTREMADURA
- 1B04 * ALMACEN GASTRONOMICO S.A.C.
- 1F03 * ALTAMIRO JORGE - AGUARDENTE DE MEDRONHO
- 1D46 AMARAL & FILHOS - DISTRIBUIÇÃO, S.A.
- 1D05 ANCPA - ASS. NAC. COM. IND. PRODUTOS ALIMENTARES
- 1F05 APIQUES RESTAURACION SL
- 1F08 * APISLAND
- 1F03 APROSER - ASS. PRODUTORES DO CONCELHO DA SERTÁ
- 1C43 ARMANDO GONÇALVES & FILHOS, LDA
- 1C51 ARROZ PATO REAL - ERNESTO MORGADO S.A.
- 1C07 * ARTILEX
- 1A14 ADIPA ASS. DISTR. PROD. ALIMENTARES
- 1C46a ASSOC. COZINHEIROS PROF. DE PORTUGAL
- 1C22 AVILUDO - IND. COM. PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.
- 1C12 * AZEITE TERRAS DA ZIBO
- 1C15 * BALANÇAS MARQUES
- 1C15 * BALDI DRINKS
- 1F03 * BEERURAL
- 1C05 * BEGAL SOC. COM. IND. PALITOS E DERIVADOS DE MADEIRA
- 1C39 * BEL FROMAGERIES PORTUGAL
- 1A01 * BEST TRADE IMP. EXPORTAÇÃO & CONSULTORIA LTDA
- 1B38b BEYONDEMERIAN - REVISTA GRANDE CONSUMO
- 1F40 * BICAFE - TORREFAÇÃO E COMÉRCIO DE CAFÉ, LDA
- 2H01 BINDOPOR, LDA
- 1C39 * BIO DIS ESPANHA S.L
- 1C11 * BIOFACTORIA NATURAE ET SALUS
- 1C11 * BODEGAS BUEZO
- 1C11 * BODEGAS JA CALVO CASAJU S.L
- 1C11 * BODEGAS PRADO DE OLMEDO S.L
- 1C11 * BODEGAS Y VIÑEDOS MARTIN BERDUGO
- 1C07 * BOROWSKI & BOROWSKI
- 1F35 BPIA'S
- 1C49 * BREAD - 3DIMENSIONAL BREAD
- 1B22 BRASMAR - COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.
- 1F24 BRIDOR S.A.S.
- 1B29 BUYALL TRADE, COMÉRCIO ALIMENTAR, LDA
- 1F12 * CAFÉ DROMEDARIO
- 1F04 CAFFE GUSTO S.L
- 1F13 CALDOS DEL NORTE, S.L
- 1A06 CÂMARA DE COMÉRCIO LUSO-BELGA-LUXEMBURGUESA
- 1C08 CÂMARA DO COMÉRCIO E INDÚSTRIA DOS AÇORES
- 1B06 CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA PER IL PORTOGALLO
- 1F12 * CAPRIÇOS DEL MAR
- 1F03 * CARNES SIMÕES
- 1F17 CARNICAS MUÑOZ SANCHEZ, S.L.
- 1F12 * CARNICAS SALAMI
- 1F12 * CASA CAMPO
- 1D08 CASA SANTOS LIMA - COMPANHIA DAS VINHAS, S.A.
- 1C11 * CASALBA CASTRO ALBA S.L
- 1A13 * CEREALES
- 1E09 GELO EXPRESSO
- 1C11 * CERVEZA MICA
- 1E03 CHOCOLATES EL REY
- 1B44 CHOCOLATES LACASA PORTUGAL UNIP, LDA.
- 1E47 CHOPIN VODKA
- 1A08 * COCA-COLA PORTUGAL
- 1C08 * COPAÇO AÇORES
- 1C38 * COPA, CONSERVAS DA FIGUEIRA S.A.
- 1C35 COMERCIAL MANSOLIVER, S.A.U
- 1B04 * COMERCIALIZADORA INTEGRAL VBC S.A.C
- 1C08 * COMPANHIA DOS AÇORES - COM. PR. ALIMENTARES, LDA
- 1F37 COMPRA DIRECTA - PROD. ALIMENTARES, LDA
- 1F33 CONGALSA, S.L.
- 1F11 CONGELADOS DE NAVARRA, S.A.U.
- 1F12 * CONSERVAS EL CAPRICHIO
- 1D12 CONSERVAS HUERTAS, S.A.
- 1C61 CONSERVEIRA DO SUL, S.A.
- 1C07 * CONSUMA
- 1B31 CONSUMERCHOICE - C. AV. SATISFAÇÃO CONSUMIDOR
- 1D03 COOPERATIVA AGRÍCOLA DE MOURA E BARRANCOS, CRL
- 1B04 * CPT BUSINESS
- 1D34 DAMAK KEBAB SP. Z.O.O
- 1A16 DE MARCHI EUROPA
- 1F12 * DELICATESSEN LA ERMITA
- 1B03 DELTA CAFÉS
- 1E08 DELICIAS CORUÑA, S.L.
- 1C21 DEROVO
- 1F12 * DESTILERIA SIDERIT
- 1C07 DIET-FOOD
- 1C11 DIPUTACION DE BURGOS
- 1C05 DOCELODRIVAO-FAB. COM. DE DOCES CONVENCIONAIS
- 1B40 DOINANT SUEZ, LDA
- 1E04 DULFAR - SOCIEDADE OLIECOLA, LDA
- 1F23 * ECOFROST
- 1A60 EDIÇÕES DO GOSTO
- 1D07 ETLI EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO, LDA
- 1C07 * EKAMEDICA
- 1E23 EL PEQUEÑO MOLINO, S.A.
- 1E19 ELPOZO ALIMENTACION S.A.
- 1C07 EMBALXADA DA POLÓNIA, DEPCOMERCIAL
- 1B07 EMBAXADA REPUBLICA ARGENTINA EM PORTUGAL
- 1C11 * EMBITIDOS DE CARDEÑA
- 1B38 ESBAL SA, EMPRESA DE SECAGEM DE BACALHAU
- 1F23 * EUROFIBTS
- 1C15 * EUROPEGEM
- 1E13 EVERVEGAN, LDA
- 1C05 * FERNANDES & HENRIQUES - L ALIMENTAR MEDITERRANEO
- 1E43 * FG - FUMEIROS DA GUARDA, LDA
- 1B21 * FILENI SIMAR S.R.L.
- 1B04 * FINCA LA CAMPINA F & L EMP. IND. DE RESPONSABILIDAD
- 1F27 FINI GOLOSINAS ESPAÑA, S.L.U.
- 1C07 * FOODCARE
- 1A12 FORUM DO CONSUMO
- 1F23 * FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
- 1F12 * FRIJOL - INDÚSTRIA E COMÉRCIO ALIMENTAR, S.A.
- 1C27 FRIOPAST, LDA
- 1C45 FRIJOLET - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA
- 1E36 FRUTIFRIO, LDA
- 1A19 FUNDAÇÃO AMI
- 1C05 * FUMEIRO DO MONDEGO
- 1E43 * FUMEIROS DA GAURDA
- 1F03 * GAPO E OLIVEIRA LDA
- 1C08 * GARCEZ & SANTOS, LDA
- 1F23 * GELCAMPO
- 1C18 * GELPEXE - ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.
- 1C08 * GELVALADOS- PRODUTOS ALIMENTARES, LDA
- 1F19 * GIN PREMIUM PUERTO DE INDIAS
- 1C11 * GINERIA PREMIUM SENS
- 1B15 GIULIANO TARTUFI SRL
- 1F32 GLOBALTRIBE, LDA
- 1A06 * GOFRES AUGUSTIN / PEIFFER SA
- 1F18 GOURMET TEA IBERICA S.L.
- 1B04 * GRANOS AGRICOLAS DEL PERU SAC
- 1B06 * GRESSIN BON SPA
- 1C15 GRUPO JOSÉ PIMENTA MARQUES
- 1E11 GULA & GOURMET, LDA
- 1B23 HALAL CERTIFICATION SERVICES (EU) GMBH
- 1C07 * HASBORG
- 1A26 HAZAL BISKUM VE GIDA SANAYI A.S
- 1F20 HEGAR DIST. DE EDICIONES, S.A.

STAND

EXPOSITORES

- 1C11 * HERMANOS MASA S.L
- 1F12 * HORNO SAN JOSÉ
- 1E60 IAPMEI INST. APOIO PEQ. MÉD. EMPRESAS E INOVAÇÃO
- 1D36 IFE - DISTRIBUIÇÃO HOJE - VIDA RURAL
- 1E01 * IGALLI & ROSSI
- 1B04 * IMEX FUTURA S.A.C.
- 1C08 * INSULAC-PRODUTOS LÁCTEOS AÇOREANOS, S.A.
- 1D13 INTER PALLAS S.L
- 1F42 ISLAND IMPORT, LDA
- 1B19 JIAN ZANDBERGEN WORLD-WIDE QUI IN MEAT
- 1A17 JORNAL HIPERSUPER
- 1C10 * JOSÉ CARLOS PINHEIRO BAIRRÃO
- 1F12 * JOSELIN SOBAOS Y QUESADAS
- 1E34 KAFFA HISPANIA S.L.
- 1B34 * KEVAGO, LDA
- 1E15 KING REGAL, S.A.
- 1C39 * LABORATORIOS ALMOND S.L.
- 1C08 * LACTACORES, UCRIL
- 1C05 LAGAR DO RELVAO UNIPessoal, LDA
- 1C05 LAGAR DO RELVAO UNIPessoal, LDA
- 1D39 LAGO GROUP SPA
- 1B28 LETOES DE NEGRAIS, LDA
- 1D02 * LIKORIS & AROMATIKUS
- 1C08 * LIMA & QUENTAL, LDA
- 1D40 LINEAMONTI - COM. DE PROD. ALIMENTARES, LDA
- 1C18 * LOTAÇOR - SERVIÇO DE LOTAS DOS AÇORES, S.A.
- 1C36 LOUROFOOD, LDA
- 1D10 LUCIANO COSTA, LDA
- 1D38 LUGRADE - BACALHAU DE COIMBRA, S.A.
- 1C18 * LUIS SILVEIRO & FILHOS, S.A.
- 1B06 * LUSTALIA - CANOVA E CAVALLIN, LDA
- 1F07 * LUXURY TAPAS - SIERRA WILD
- 1C15 * LXPACK
- 1D26 MACRO-FRIO, COM. INTER. PR. ALIMENTARES, S.A.
- 1E12 MAES HONEY INT., S.L.
- 1C07 * MAGIC BRANDS
- 1B25/1C47 MENDES GONÇALVES S.A.
- 1C07 * MICROFOOD
- 1C07 * MIESZKO
- 1B60 * MINERAQUA PORTUGAL, EXP. E COM. DE ÁGUAS, S.A.
- 1B06 * MINHOFUMERO LDA
- 1E22 * MISS DADO SRL
- 1D42 * MIPRICE, LDA
- 1B36 * MONTARAZ DE GARVAO - T. ART. PORCO ALENTEJANO
- 1C10 * MONTE DA COLÓNIA
- 1C11 * MORILLA ARTESANA DE LERMA
- 1F25 MOY PARK FRANCE SAS
- 1C07 * MP TRADE SP. Z.O.O.
- 1F36 MUCH MORE MARKET ANDALUCIA S.L.U.
- 1C11 * NATURAL BISCUIT
- 1B42 NEWSENGAGE - REVISTA STORE
- 1F42 * NISSIN FOODS (USA) CO., INC.
- 1C39 * NT FOOD S.P.A
- 1D11 * NUTRIGREEN, SA
- 1C39 * NUTRIPOPS, S.L.
- 1E39 * NUTS ORIGINAL
- 1E42 OCEX LISBOA - ESC. COM. DO PERU NO EXTERIOR
- 1E17 OLIVES & PICKLES, S.L.
- 1D44 ORVARZEA - ORZICULTORES DO RIBATEJO, S.A.
- 1E37 PACIFIC WEST FOODS FRANCE SAS
- 1C25 PANICONGELADOS - MASSAS CONGELADAS, S.A.
- 1C25 * PANIDOR
- 1A11 * PARMALAT PORTUGAL
- 1C08 * PAUFERR - COM. E IND. ALIMENTAR, UNIP, LDA
- 1C04 * PESCADOS VIDELA S.A. GRUPO VIDELA
- 1C10 * PIMENSOR - SOC. COM. PROD. ALIMENTARES, LDA
- 1D04 * PINEFLAVOUR, LDA
- 1F42 * PINKACLE FOODS, CORP
- 1D48 POCO DOS CORTES
- 1B32 POMPADOUR IBERICA, S.A.
- 1F23 * POPPIES
- 1E16 PORTOMUINHOS S.L.
- 1C63 PORTUGAL FOODS
- 1C08 * PROFRUTOS, CRL
- 1C37 PUBLIAGRO - REVISTA FRUTAS LEGUMES E FLORES
- 1F19 PUERTO DE INDIAS - BEREMOT
- 1C26 PURA PAIXÃO UNIPessoal, LDA
- 1C39 * PURASANA
- 1C08 * QUEJEO VAQUILHINA
- 1C11 * QUESOS DE SASAMÓN
- 1C08 * QUINTA DOS AÇORES, LDA
- 1C11 * REPOSEIRA ARTESANA OMINA PASTORA S.L
- 1C18 * RUI COSTA E SOUSA & IRMAO, S.A.
- 1C10 * SABORES APURADOS, S.L.
- 1E10 SABORES DA PONTE
- 1F22 SALAS Y SRIVENT, LDA
- 1C39 * SALUD E IMAGINATION S.L.
- 1F03 * SANDRA RODRIGUES - SALGADOS
- 1C08 * SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA, S.A.
- 1F12 * SANTANDER FINE FOOD
- 1F03 * SANTOS & MARCAL SA
- 1B06 * SAPOR VERI SRL
- 1A03 * SCC - SOC. CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A.
- 1F42 SENECA FOODS CORPORATION
- 1E31 SERRANO MIRA, S.A.
- 1C08 * SICOSTA - SOC. INDUSTRIAL DE CARNES, LDA
- 1C46 SMEG PORTUGAL UNIPessoal, LDA
- 1B37 SO COOL UNIPessoal, LDA
- 1C08 * SOCIEDADE CORRETORA, LDA
- 1C19 SOGUMA - COM. E INDUSTRIA ALIMENTAR, S.A.
- 1C08 * SOTERLAC - SOC. TERCEIRENSE DE LACTICOS, LDA
- 1A15 SOVENA
- 1C07 * SPEED TRADE
- 1C07 * STEM POLSKA
- 1C40 SUNITA - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA
- 1F42 * T. MARZETTI CO
- 1B17 * T2 TRADING - LOUËL ET PRIOT
- 1B17 * T2 TRADING - ALIZE
- 1B17 * T2 TRADING - CARNES AMARO GONZALEZ
- 1B17 * T2 TRADING - ESTANCIAS DA PATAGONIA
- 1B17 * T2 TRADING - FROSTMET (LA GOUMERA)
- 1B17 * T2 TRADING - PROCANAR
- 1B17 * T2 TRADING - SEDAR
- 1B17 * T2 TRADING - SILVER FERN FARMS
- 1B17 * T2 TRADING - JUSTIN (MILA FOODS)
- 1B17 * T2 TRADING, LDA
- 1F03 * TALHOS CASEL
- 1B13 * TAPIOCA DA TERRINHA
- 1F42 * THE LEAVITT CORPORATION
- 1B01 * TOPKOS DIÁRIOS, LDA
- 1A04 * UNILEVER
- 1C38 VALENFOOD, S.L.
- 1E27 * VEGENAT, S.A.
- 1C11 * VIÑEDOS DEL TERNERO S.L
- 1E06 * VINICOLA CONSOLI S.N.C.
- 1E06 * VINICOLA CONSOLI S.N.C. - WINXPRESS
- 1B24 * VIRGILIO C. MOREIRA, LDA
- 1A02 * VITACRESS
- 1B04 * XPODEKA S.A.C.
- 1C07 * ZPHU JABEX EXPORT-IMPORT
- 1E07 ZUKAN, SL

* Representadas/Incluídas O Mais Português Hotel do Mundo - Espaço Novas Tendências na Alimentação
 Última actualização: 24 Maio 2017

EVENTOS PARALELOS / EVENTS

HORÁRIO	EVENTO	ORGANIZADOR	LOCAL
4 de Jun June 4th Domingo Sunday			
10:00 - 19:00	O Mais Português Hotel do Mundo	Alimentaria&Horexpo	Pav.2
11:00 - 12:00	1ª Degustação em Portugal de Cacau de Origem da Venezuela	Chocolates El Rey	Espaço Showcooking
12:00 - 12:30	Showcooking: Chef José Domingos	Aviludo	Stand 1C22
13:00 - 14:00	Showcooking: Pinillos para Aperitivos	Luxury Tapas	Espaço Showcooking
15:00 - 16:00	Showcooking: Chef Enrique Williams	Embaixada da Argentina	Espaço Showcooking
15:00 - 15:30	Showcooking: Chef José Domingos	Aviludo	Stand 1C22
16:00 - 18:00	Apresentação da balança BMS 50 Anos	Baldi	Audifólio II
16:00 - 18:30	Demonstração Gastronómica de Produtos Endógenos	ACIPS Ponte de Sor	Espaço Showcooking
16:30 - 17:00	Showcooking: Chef Davide Lippi Bruni	Aviludo	Stand: 1C22
5 de Jun June 5th 2a feira Monday			
10:00 - 19:00	O Mais Português Hotel do Mundo	Alimentaria&Horexpo	Pav.2
10:00 - 19:00	Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 28ª Edição	Popai Portugal	Pav.1
10:00 - 12:30	O Marketing na Era Digital	Verboedit	Audifólio I
10:00 - 19:00	Brokerage Event: Reuniões Bilaterais	IAPMEI	Pav.1
10:00 - 18:00	II Fórum da Distribuição: Para onde caminha a distribuição moderna em Portugal?	Verboedit	Audifólio I
10:30 - 12:30	Seminário: Ensaios Interlaboratoriais e Materiais de Referência Tapas	AMRFOOD	Aud. Business Center
11:00 - 12:00	Showcooking: Pinillos para Aperitivos	Luxury Tapas	Espaço Showcooking
12:00 - 14:00	Lançamento da Campanha: Superfoods Peru	OCEX	Espaço Showcooking

Espaço Chefe Cozinheiro do Ano

1A60d	ALGAPLUS	1A60a	INTERMAGAZINE
1A60m	ATASTE	1A60b	MAKRO
1A60g	BONDUELLE	1A60f	NORGE
1A60e	CARNES JACINTO	1A60f	ORVARZEA
1A60c	ESTRELA DAMN	1A60f	PROCHEF
1A60i	KEL	1A60i	TABASCO



Alimentaria & Horexpo LISBOA 2017

HORÁRIO 10:00h – 19:00h
SCHEDULE 10:00 am – 7:00 pm

PLANTA PAV.2



STAND	EXPOSITORES
2D59	* A.M.C.
2E41	ACTIPAGE - COMÉRCIO INTERNACIONAL, LDA
2A48	ADHP - ASS. DIREC. HOTELS DE PORTUGAL
2A24	ADVANCED PRODUCTS
2H35	AF AZEVEDOS BPLAN
2C37	AFINOMAQ, LDA
2C35	* AGRIMARK
2B42	* ALBERT HADTMANN MASCHINENFABRIK GMBH & CO. KG
2B45	ALBIPACK - PACKAGING SYSTEMS SOLUTIONS
2A19	ALOKS REITER ENGINEERING GMBH
2C35	* ALPHA PACK EUROPE SRL
2B65	AMBITUR
2B62	AMBIFOOD, LDA
2C52	AMBIRENT - ALUGUER DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS
2D36	ANIMARKET - EQUIPAMENTOS PARA DIST. ALIMENTAR
2E57	AQUIMADERA-EQUIPAMENTOS HOTELEIROS, S.A.
2A67	AQUIMISA - CONSULTAGRO INDUSTRIAIS, LDA
2A56	ASIC - PAVIMENTOS INDUSTRIAIS, S.A.
2H12	ASM TAPS, S.A.
2C35	* ATLANTA
2B45	* ATM - MACHINERY
2B42	* AVURE
2A40	BACTERNOVA, LDA
2B74	* BAERT
2B41	BAQUELITE LIZ, S.A.
2C35	* BBC PACKAGING MACHINES SRL
2E46	BE AMENO, CLIMATIZAÇÃO, LDA
2E18	BERND BRECHER SMART AND GREEN GERMANY
2C35	* BERTUZZI FOOD PROCESSING
2E53	BEVERSYS, EQUIPAMENTO E SERVIÇOS, LDA.
2H01	BLASOPOR, LDA
2B74	* BLASO
2B45	* BMB - PACKAGING
2C35	* BOEMA SPA
2A22	BOSMAN MAQUINARIA ALIMENTARIA, S.L.
2E61	* BRABANTIA
2C38	BRAUNE-INDÚSTRIA DE MOBILIÁRIO, LDA
2A77	BRAND DIG, S.A.
2D53	* BRAS
2B69	CACHAPUZ - EQUIPAMENTOS P/ PESAGEM, LDA.
2E35	* CAMBRO
2D57	CANNON HIGIENE PORTUGAL, LDA
2C35	* CARTOMAG
2E48	* CASINGUARD
2E12	* CASTAN
2E53	* CAVANOVA
2H13	* CERÁMICA DA BORRALHEIRA, S.A.
2B45	* CIA - PACKAGING
2E57	* CITROCASA
2E48	* CLIENTPOS
2H34	* CLIMAR, S.A.
2H22	* COLUNEX PORTUGUESA, S.A.
2C35	* COMARME
2E35	COMESA - IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO, S.A.
2A51	COMESORTWEB- SISTEMAS INFORMÁTICOS, LDA
2B42	* CONVERGING SOLUTIONS LTD.
2B51	COSVALINOX-INDÚSTRIA METALÚRGICA E EQUIP. LDA
2D53	* CRYSTAL LINE, S.A.
2H07	* CUTIPOL
2C35	* CYKLOP
2D50	D'ÁGUA - PMS SOLUTIONS
2B45	* DELFIN SRL
2B42	* DELIGHT PACKAGING OY
2C35	* DINI ARCEO
2E55	DISTFORM SL
2D53	* DITO SAMA
2C35	* DM PACKAGING GROUP
2C19	* DS SMITH
2C19	* DS SMITH DISPLAYS P&L SA
2C19	* DS SMITH PACKAGING PORTUGAL, SA
2C35	* E2M
2E44	ECOGRIILL, LDA
2C35	* EFABIND
2E35	* ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA
2B42	* ELS EUROPEAN LABELLING SYSTEM GMBH & CO. KG
2A74	EMO
2A74	ENGELS LOGÍSTICA E AMBIENTE, UNIP, LDA
2C35	* ENNEGI
2C35	* EPACKAGING
2E48	* EPSON
2B25	EPSON BERICCA SAU
2E56	ERGOSTEK - SOLUÇÕES INFORMÁTICAS, LDA
2H37	ESPAÇO LIBRIS, LDA
2A55	ESTEVE SAS
2C75	ETIEX - ETIQUETAS DE EXTREMADURA, S.L.
2A20	EUROBELT
2C55	* EXKAL
2H15	* EXPORLUX - ILUMINAÇÃO S.A.
2E53	* EXPOSRL
2B47	FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA
2D16	FAGOR INDUSTRIAL PORTUGAL, LDA
2E33	FAPIL - INDÚSTRIA, S.A.
2B44	FASTFLOOR - APL. DE REVESTIMENTOS IND. UNIP, LDA
2C64	FERNANDO RIBEIRO, LDA
2C35	* FIREX SRL
2A51	* FOODINTECH
2H31	* FORLAR - TEXTÉIS PARA HOTELARIA, LDA
2E48	* FREEBEE
2B74	* FREUND SLAUGHTER TOOLS IBERICA
2D58	FRIGICOLL, S.A.
2C35	* FRIGOJOLINOX
2A17	FRIGORÍFICOS BRIGIDO, LDA
2A47	FUCHS LUBRIFICANTES UNIP, LDA.
2C35	* G.S. ITALIA S.R.L.
2B63	GENUTEK - REVEST. E REMODELAÇÕES DE IMÓVEIS, LDA
2E48	* GEOVISION
2E03	GIRBAU PORTUGAL
2H33	* GLASS MEDIA, LDA
2B50	GLOBAL - PRODUTOS DE EMBALAGEM, LDA.
2E51	GLOBALINOX-HOTELARIA INDUSTRIAL UNIPessoal, LDA
2E15	GLOBEZON, LDA
2C35	* GORRETI
2D42	GRESILVA - METALÚRGICA IND. E ELECTRODOMÉSTICOS, LDA
2C35	* GROTE
2A72	GRUPO AGROPRESS - REVISTA TECNOLÓGICA
2H14	* GRUPO PARTITEM
2B42	GÜNTHER MASCHINENBAU GMBH
2E59	HABITUAL GLAMOUR, LDA
2E61	* HERDMAR
2D04	ÍCEL - INDÚSTRIA DE CUTELEIARIAS DA EXTREMADURA, S.A.
2A43	ICESOFT HOSTELERIA, S.L.
2D71	IDBIPACK - COMÉRCIO DE EMBALAGENS, LDA
2C35	* IMC - INNOVACIONES MECANICAS CAMPOLLANO, S.A.
2C35	* INDIANA
2B70	INNOVFLOW BUSINESS SOLUTIONS, S.A.
2B43	INSTRUMENTOS TESTO S.A.
2B42	* INTERNATIONAL CLIP S.R.L.
2B59	IPESA - BALANÇAS E BÂSCULAS ELECTRONICAS, S.A.
2C39	* IPS
2C35	* IRTA
2D59	* ISOBEL
2B45	* ITALDIBIPACK SPA
2D52	ITV ICE MAKERS, S.A.
2A12	IVO CUTELEIARIAS, LDA
2C35	* J. PACK
2C35	* JACOB WHITE PACKAGING
2C71	JARVIS ESPAÑA
2D63	JEMIL S.A.
2D54	JMCS - COM. DE PRODUTOS QUÍMICOS, UNIP, LDA
2B49	JORGE HONÓRIO DA SILVA & FILHO, LDA

STAND	EXPOSITORES
2B74	* JOSE BERNAD
2H25	* JOSE LUIS MADEIRAS, LDA
2E61	* JOTELAR - EQUIPAMENTOS DE HOTELARIA, LDA
2E61	* JUNEK
2E48	* K.POS
2B42	* KECLIP
2C35	* LA FELSINEA
2B74	LADO PERIFERICO, LDA
2H06	* LAMEIRINHO - INDÚSTRIA TÊXTIL, S.A.
2E48	* LEVOO
2H16	* LIKECORK
2H23	* LOUSANI COSMÉTICA, LDA
2H32	* LOVE TILES
2C35	* LP PACKAGING
2B53	LUSOGOLFE
2H26	* LUSOTUFO-INDUST. TÊXTEIS IRMÃOS ROLAS, SA
2D66	M. PAULO MAIA GONÇALVES
2C35	* M.G.M.
2C35	* MACPAN
2H32	MARGRES
2C43	* MARQUETDI - TECN. DE CODIFICAÇÃO, S.A.
2C68	* MATRIX PACK DISPOSABLES, LDA
2E48	* MAZI
2A48	MEDIAPEARL - COMUNICAÇÃO E SERVIÇOS, LDA
2D59	* MELCAST
2E34	MESATVA
2E43	MESTRIMAGEM, LDA
2E14	* METEC
2E14	METEC - MECANO TÉCNICA LDA
2C35	* MIF TECNO
2C53	* MICHAEL FOLKE WMBERG - IMP. EXPL. LDA
2E32	* MICROCLINAS
2D64	MOSKOV & SON LTD
2B61	* MONCONTROL - SBT. DE ACCION. E AUTOMAÇÃO, SA.
2E58	MT, LDA
2H24	* MURATTO
2B42	* NABER PLASTICS BV
2A46	NATFOOD PORTUGAL
2A61	NEUTRON - ELECTRIC AIR SOLUTIONS, LDA
2C12	NEUL-NOVA INDÚSTRIA DE CUTELEIARIAS, LDA.
2C42	OLITREM-INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO, S.A.
2E19	ONDAFLAT, LDA
2D59	OUSAMENU, LDA
2C35	* PACK 4-EMBALAGEM, LDA
2D35	* PACKWOOD, S.L.
2D56	PEDRO PORTO-APARELHOS DE PESAGEM, LDA
2C35	* PENTAVAC
2B62	* PERTEN INSTRUMENTS
2E48	* PHC SOFTWARE
2C35	* PBER
2D53	* PZZAGROUP
2D59	* PLAST
2A50	PLÁSTICOS DE SANTO ANTÓNIO, LDA
2C35	* PND
2D44	PNH BY PINHA
2B21	* POMBO - INDÚSTRIA METALÚRGICA, LDA
2H04	* PORCELANAS COSTA VERDE
2B14	* PORTAREDONDA, S.L.
2B36	PREMIUM POINT, LDA
2A60	PRODUÇÃO E CONSULTORIA ALIMENTAR, LDA
2D53	* PROJECT
2E36	PROTAME - REPRESENTAÇÕES TÉCNICAS, LDA
2B11	PT EMPRESAS
2E14	* PURIFIED AIR
2A23	PUZZLE TECH, LDA
2C13	QUALIFRIO - EQUIP. TÉCNICOS DE REFRIG., LDA
2B64	QUIBERVE - QUÍMICOS E SERVIÇOS, LDA.
2B62	* R-BIOPHARM AG
2H11	* RBU ATELIER, LDA
2C02	RAMALHOS, S.A.
2B23	RAPOSO - COM. E APLI. DE REVESTIMENTOS, LDA
2B72	REFRIGUE - CONFECÇÕES PARA O FRIO, LDA
2D38	RENOVA - FÁBRICA DE PAPEL DO ALMONDA, S.A.
2C60	REYSAN ATLANTIC, SL
2C20	ROBOT COUPE SNC
2C38	* RONAL COOL TECH
2C35	* ROTOPACK
2E09	RUBBEREX SPAIN S.L.U
2E13	SAFETRONIC - SISTEMAS DE SEGURANÇA, LDA
2C41	SAMARREING, S.L. - SOL. AVANZADAS MARKETING
2E61	* SAMM.C
2D53	* SAMSUNG
2H03	* SANITANA - FAB. DE SANITÁRIOS DE ANADIA S.A.
2E02	SCA HYGIENE PRODUCTS, S.L.
2D59	* SDX
2B42	* SEALPAC INTERNATIONAL BV
2E61	* SICO
2B57	SICOESTE - SOC.IND. DE CUTELEIARIAS LDA
2C51	SICA PORTUGAL - PROD. DE CONSTRUÇÃO E IND. SA
2E64	SOGELECENTRO
2B45	* SMILE SYS- RESEALABLE SYSTEM
2A21	SOJET- SISTEMAS DE HIGIENE E DOSAGEM
2C55	* STEVEN TOB FILMS ANIMATION
2B42	* STEPHAN MACHINERY GMBH
2A57	STICKOLL, LDA
2C55	TEAMCOOLING CLIMATIZAÇÃO E REFRIGERAÇÃO
2B76	TECH4FOOD - ENGINEERING & INNOVATION, LD
2B45	* TECHINPES
2C35	* TECHNID D
2C35	* TECNOFRUTTA
2C35	* TECNOVAC
2H05	* TEMAHOME, S.A.
2C59	TENSAI INDÚSTRIA, S.A.
2B74	* TERNET
2C58	TERMO LIDER - MAN. TÊC. HOTELARIA INDUST. LDA
2B21	TERMOFILM - EMBALAGENS TÉCNICAS, LDA.
2C35	* TEXPACK
2D59	* THERMO FUTURE BOX
2C35	* THERMO RAMSEY
2B75	THERMOEUROP PORTUGAL, LDA
2E17	THERMOQUÍMICA, S.A
2E48	* TICASGEST - SER. E CONS. INFORMÁTICA UNIP, LDA
2A70	TM2A-SOLUÇÕES E COM. INDUSTRIAIS, LDA
2B42	* TORUS PAK EUROPE N.V
2D02	TOUCH BERICA TECHNOLOGY S.A.
2E58	TRUSVER
2E29	TRANSALFA LDA
2C44	UDEX, S.A.
2D62	UNOX S.P.A.
2C61	URSCHLI INTERNATIONAL, LD
2B42	* VAESSEN-SCHOMAKER B.V
2H36	* VALDITARO ILUMINAÇÃO, LDA
2B42	* VERBUFA
2E14	* VIANEN
2A38	VIDEJET TECHNOLOGIES, S.L.
2C35	* VIMACOR
2D13	* VITELINOX, LDA
2H02	VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.
2A14	* VITO AG
2A14	VITOGOLDEN, LDA
2A42	VKF RENZEL, GMBH
2D40	* VOLLRATH COMPANY
2D40	VOLLRATH PUJADAS SAU
2E53	* WINEMOTION
2E48	* WINMAX4
2D47	* WINTERHALTER BERICA S.L.U.
2D47	WINTERHALTER BERICA S.L.U.
2B42	* WORLD PAC INTERNATIONAL AG
2E13	WTEC - EQUIP. IND. LAB. E HOSPITALARES, LDA
2B43	ZONESOFT

* Representadas/Incluídas O Mais Português Hotel do Mundo Espaço Novas Tendências na Alimentação
Última actualização: 24 Maio 2017

EVENTOS PARALELOS / EVENTS

HORÁRIO	EVENTO	ORGANIZADOR	LOCAL
5 de Jun June 5th 2a feira Monday			
12:00 - 13:00	Prova de Receitas de Tapioca desenvolvidas por Chefs	Visália Market	Stand 1B13
12:00 - 12:30	Showcooking: Chef José Domingos	Aviludo	Stand 1C22
14:30 - 16:30	Apresentação: Cacau de Origem da Venezuela	Chocolates El Rey	Aud. Business Center
15:00 - 16:00	Showcooking: Chef Enrique Williams	Embaixada da Argentina	Espaço Showcooking
15:00 - 15:30	Showcooking: Chef José Domingos	Aviludo	Stand: 1C22
16:30 - 18:30	Acção de Formação: A Segurança Alimentar do Prado ao Prato	Aviludo	Aud. Business Center
16:30 - 17:00	Showcooking: Chef Davide Lippi Bruni	Aviludo	Stand: 1C22
17:30 - 19:00	1ª Degustação em Portugal de Cacau de Origem da Venezuela	Chocolates El Rey	Espaço Showcooking
6 de Jun June 6th 3a feira Tuesday			
09:30 - 12:30	Prontos para Crescer	KantarWorldPanel	Pav.1
10:00 - 19:00	O Mais Português Hotel do Mundo	Alimentaria&Horexpo	Pav.2
10:00 - 19:00	Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 28ª Edição	Chefe Cozinheiro do Ano IAPMEI	Pav.1
10:00 - 19:00	Brokerage Event: Reuniões Bilaterais		Pav.1
10:30 - 12:00	Apresentação: Cacau de Origem da Venezuela	Chocolates El Rey	Aud. Business Center
12:00 - 13:00	Showcooking: Pirulitos para Aperitivos	Luxury Taps	Espaço Showcooking
12:00 - 12:30	Showcooking: Chef José Domingos	Aviludo	Stand 1C22
14:30 - 16:00	Biodiversidade na Indústria Agro Alimentar	Instituto Superior Técnico	Auditório II
15:00 - 16:00	Showcooking: Chef Enrique Williams	Embaixada da Argentina	Espaço Showcooking
15:00 - 15:30	Showcooking: José Domingos	Aviludo	Stand: 1C22
16:30 - 17:00	Showcooking: Chef Davide Lippi Bruni	Aviludo	Stand: 1C22

Tour Portugal Sou Eu



O "TOUR PORTUGAL SOU EU" partiu no dia 26 de abril, de Lisboa, para iniciar uma viagem que irá passar por 14 distritos e 16 cidades de Portugal, com o objetivo de divulgar o programa junto de um vasto número de consumidores e de empresários de todo o País.

Com esta viagem, que irá percorrer um total de 1.800 quilómetros, o "Tour Portugal Sou Eu" vai dar a conhecer os produtos de mais de duas dezenas de Empresas Aderentes ao programa.

Em cada cidade, através de ações de demonstração/experimentação com os produtos com o Selo, o "Portugal Sou Eu" espera sensibilizar largas centenas de consumidores para a importância do programa para a economia nacional.

Para reforçar a ação, em algumas das cidades por onde o Tour vai passar, o "Portugal Sou Eu" vai contar com o apoio das autar-

quias locais. Através da presença dos respetivos presidentes de câmara, o "Portugal Sou Eu" vai criar um espaço de conversa, designado como "À conversa com...", com o objetivo de envolver na iniciativa o maior número de municípios.

Inserido no programa que o "Portugal Sou Eu" preparou para o Dia da Produção Nacional, o "Tour Portugal Sou Eu" foi inaugurado, no dia 26 de abril, no Terminal do Cais Rocha Conde de Óbidos, em Lisboa, pelo Ministro da Economia, Manuel Caldeira Cabral, na presença de vários membros do Governo, dos Parceiros e Embaixadores do programa.

O "Tour Portugal Sou Eu" começou em Lisboa e termina em Torres Vedras. Durante um mês, vai passar por Santarém, Leiria, Coimbra, Bragança, Aveiro, Braga, Guimarães, Vila Real, Viseu, Guarda, Castelo Branco, Portalegre, Évora e Beja. ●

Diálogos do Bosque

Excelência na produção de figos-da-índia

FUNDADA EM 2013, a Diálogos do Bosque é uma empresa portuguesa, especializada e exclusivamente dedicada à produção e comercialização de figos-da-índia, assim como de material de propagação vegetativa da Figueira-da-Índia (*Opuntia ficus-indica*).

É na Herdade dos Catos, no Alentejo, que se encontra a unidade de produção da empresa. "O Alentejo constitui uma das regiões de excelência para a produção de figos-da-índia de elevada qualidade, tanto em calibre como em sabor e na nossa herdade as figueiras-da-índia, organizadas e ordenadas em quadrícula ou em sebe, convivem tranquilamente com sobreiros e pinheiros mansos", esclarece Nuno Pires, responsável da empresa.

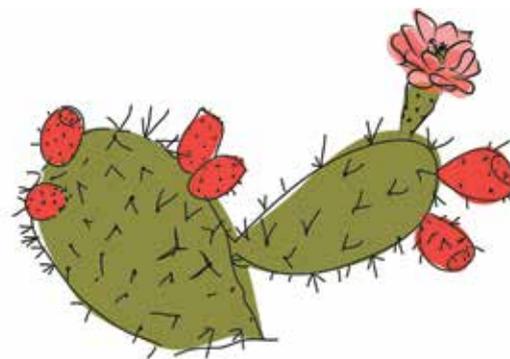
Os pomares e viveiros beneficiam do regime de regadio (rega gota a gota) e estendem-se por várias parcelas vedadas à passagem de, nomeadamente, javalis e coelhos. "Sentimo-nos, pois, autorizados a afirmar que não só a paisagem sai favorecida como as espécies preexistentes estão certamente gratas pela fertilização orgânica e a rega adicional que lhes proporcionamos, bem como pelos prados permanentes de revestimento dos solos nos pomares. De bem connosco próprios, porque de bem com o que nos rodeia", acrescenta Nuno Pires.

O responsável explica que toda a exploração está certificada, desde 2014, em modo de produção biológica pela CERTIS,



e, em 2015, obteve a certificação internacional GlobalG.A.P.

"Os nossos processos de colheita, seleção, limpeza, calibragem, embalagem, conservação e expedição são efetuados com o máximo cuidado no sentido de fornecer fruta de elevada qualidade e implementámos, em 2016, a primeira linha de limpeza e calibragem eletrónica e automatizada de figos-da-índia em Portugal e, também este ano, reforçámos a nossa capacidade de frio a fim de satisfazer as necessidades para as próximas campanhas", reforça o gestor explicando o processo de produção. Um dos nossos principais objetivos é comercializar figos-da-índia de elevada qualidade, nomeadamente os destinados a fruta de mesa, e, como tal, selecionamos para esse fim apenas a fruta classificada com a categoria / classe "Extra". A restante tem como destino a indústria de transformação", conclui o responsável da Diálogos do Bosque. ●



diálogos do bosque

~ agricultura biológica ~



A generosidade da figueira-da-índia

- O fruto (figo-da-índia) pode ser consumido como fruto fresco (forma mais frequente), sumo, néctar, polpa ou *smoothies*, ou ainda ser utilizado na produção de compotas, geleias, xaropes, adoçantes, produtos desidratados, vinhos, licores ou vinagres, ou ainda na preparação de corantes alimentares naturais;
- As palmas (cladódios) novas, com 30 a 60 dias, podem ser usadas para consumo humano, frescas ou cozinhadas, como a hortaliça, e, em fases posteriores, podem ser destinadas, podem ser destinadas à alimentação de gado ou utilizadas na produção de sumos, compotas pickles e conservas, ou de corantes e espessantes naturais (pectina) e biocombustíveis;
- Da semente, por sua vez, é possível extrair um óleo extremamente valorizado e procurado principalmente pela indústria cosmética e pela indústria farmacêutica;
- Finalmente, a flor, após secagem, é destinada à produção de infusões – com propriedades diuréticas muito interessantes – para fins terapêuticos diversificados.

Contactos

+351 265 849 084

+351 938 654 762 / +351 917 285 177

www.dialogosdobosque.pt

**PELAS NOSSAS MÃOS PASSAM OS MELHORES
PINHÕES, PELAS SUAS OS MELHORES CLIENTES!**



Pinhão 100% Português

NATUREZA, A NOSSA VERDADEIRA PAIXÃO

**PineFlavour, Lda | ZIL de Grândola, 2ª Fase, Lote 27 | 7570-261 Grândola
Tel.: +351 269 440 246 | www.pineflavour.com**

Pinhão de Portugal

**Pine
Flavour**

GRESILVA

Inovar é uma tradição

SÃO MUITOS os hotéis de cadeias nacionais e internacionais que têm Grelhador GRESILVA nas suas cozinhas e barbecues de exterior. Na sua maioria, são os seus Chefs os responsáveis por esta tendência. O facto de ser Rápido, Higiénico, Saudável, Económico e Não-Polvente, torna-o apetecível e imprescindível numa cozinha. Com um Gresilva é possível aliar-se o rigor da cozinha moderna à tradição do verdadeiro churrasco.

Do seu inovador sistema de confecção resulta um grelhado com baixo índice de libertação de monóxido de carbono, que conserva o valor nutritivo dos alimentos e realça o seu sabor natural, além de proporcionar um ambiente envolvente com fumo muito reduzido, uma vez que 90% das gorduras produzidas ficam retidas na água.

Com uma irradiação de calor 100% natural, permite um grelhado saudável, saboroso e suculento, isento de gorduras e resíduos carbónicos.

Grelhar é no GRESILVA

A Gresilva continua a inovar, desenvolvendo novos modelos de grelhadores de elevada qualidade e elevado rendimento, dispondo duma vasta gama, que permite responder às mais variadas necessidades de cada cliente. Com tecnologia Patentada e Amiga do Ambiente, os grelhadores GRESILVA® são reconhecidos pelos mais prestigiados profissionais de cozinha.

«É com grande satisfação que vamos estar uma vez mais presentes na Horexpo, com toda a nossa gama de equipamentos, como Novidade temos o GRESILVA Robata System, o Grelhador Rotativo GR6 e o Gre-



lhador de Rodizio Multifuncional GR20. O nosso objetivo é ter o maior numero de soluções possíveis para quem precisa dum Grelhador. A grande vantagem dos

Grelhadores GRESILVA é a rapidez com que atinge o calor necessário para grelhar, permitindo a confeção ao momento», afirmam os responsáveis da empresa. ●

BUSCH

Eficiência energética no fornecimento de vácuo

COM A SÉRIE R 5, a BUSCH é há mais de 50 anos uma referência mundial na produção de vácuo em máquinas de embalar. Hoje mantém essa posição e continua a

desenvolver produtos com elevada tecnologia para soluções de qualidade na indústria alimentar.

Nesta indústria, a eficiência energética no

fornecimento de vácuo para o embalamento reveste-se de particular interesse do ponto de vista económico. As máquinas de campânula, de termoselagem e as termoformadoras utilizam a tecnologia de vácuo para embalar alimentos frescos de forma higiénica e duradoura.

Quanto maior for o número de máquinas de embalar e mais extensos forem os ciclos de trabalho, maior deve ser a relevância atribuída aos custos de operação envolvidos.

Produção de vácuo

A bomba de vácuo constitui o núcleo do fornecimento de vácuo numa máquina de embalar, com a função de evacuar o ar da câmara e garantir o embalamento à pressão adequada após selagem. Posteriormente pode ainda ser injetado um gás por forma a criar uma atmosfera protectora na embalagem.

Vácuo centralizado

Qualquer empresa que embale produtos

alimentares, e que possua várias máquinas idênticas às descritas anteriormente, deve considerar a possibilidade de ter um sistema de vácuo centralizado. A BUSCH é um dos fabricantes mais importantes a nível mundial deste tipo de sistemas centralizados, contando desde logo com uma experiência vasta e consolidada.

Graças à centralização pode verificar-se uma poupança energética superior a 50%, tendo em conta que são necessárias menos bombas, em comparação com os equipamentos isolados.

Por outro lado, podemos ajustar o rendimento de forma precisa e apenas de acordo às necessidades.

Os sistemas de vácuo centralizados oferecem a máxima fiabilidade e segurança, na medida em que todos os componentes relevantes são redundantes. Se uma bomba de vácuo parar para manutenção, a produção geral não é afectada.

O custo do investimento pode reduzir-se também ao incorporar bombas de vácuo existentes na instalação do sistema. ●



Horexpo e Tecnoalimentaria

A Horexpo é o evento por excelência para o Canal Horeca em Portugal. Conta com a colaboração activa das associações mais importantes do sector. Apresenta uma oferta global com produtos que vão desde o têxtil, às porcelanas, cutelarias e aos equipamentos para cafés, bares, pas-

telarias, restaurantes e hotéis, reunindo as principais marcas internacionalmente reconhecidas no mercado.

A Tecnoalimentaria reúne a mais completa oferta de tecnologia e equipamentos para a indústria e distribuição alimentar. De carácter transversal, cobre todas as

necessidades tecnológicas presentes na cadeia alimentar, desde os ingredientes até à embalagem, passando pela manipulação, transformação e distribuição comercial.

Para além de cobrir todo o mercado português, a Alimentaria & Horexpo Lisboa

é uma ponte natural para o comércio da indústria alimentar com os países de influência portuguesa onde se movem mais de 250 milhões de potenciais consumidores, com os mercados europeus e outros internacionais onde se desenvolvem contactos e acções específicas. ●

Fileni É NATURAL,
é bom!

BIO

A qualidade do Biológico, o sabor da tradição.

*La qualità del biologico, il gusto
della tradizione.*



A qualidade do Biológico, o sabor da tradição.

Os animais crescem ao ar livre, em ambientes rodeados de áreas verdes, localizadas em terras intocáveis e longe de fontes de poluição. A alimentação Biológica é a sua única fonte de nutrição.

Il biologico è una garanzia di naturalità del prodotto e di rispetto per l'ambiente. Gli animali crescono all'aperto e vengono allevati in ambienti circondati da ampi spazi erbosi. I mangimi biologici costituiscono l'unica fonte di nutrimento degli animali e gli allevamenti si trovano su terreni incontaminati e lontani da fonti di inquinamento.

Visite-nos no Pavilhão 1 - Stand 1B21

Contactos comerciais para Portugal e PALOP:

Timescale - Representações, Lda.

Rua da Lionesa, 446, Armazém C26A | 4465-671 Leça do Balio - Matosinhos - Portugal

Tel.: (+351) 229 020 261 | Fax: (+351) 229 028 383 | Email: geral@timescale.com.pt

Estudo Nielsen

Portugal cresce no Grande Consumo

SEGUNDO O RELATÓRIO Growth Reporter referente ao último trimestre de 2016, desenvolvido pela Nielsen, a Europa apresentou, nos Bens de Grande Consumo, um crescimento de preços de 0,9% e um aumento de volumes de 0,8%. No total, assistiu-se a um aumento de vendas em valor de 1,8% (-0,3pp em relação ao período homólogo). No acumulado do ano de 2016, a Europa aumentou 1,3% nas vendas em valor, um crescimento muito aquém do registado em 2014 (2,6%) e em 2015 (2,4%). “Na Europa, os Bens de Grande Consumo registaram, no total do ano 2016, o crescimento mais baixo desde 2013. Neste contexto negativo, Portugal destaca-se com crescimentos muito positivos em 2016 versus 2015, acima da maioria dos países analisados (incluindo a Finlândia, o Reino Unido, a Alemanha, a Dinamarca, a Itália e a França, entre outros), refere Ana Paula Barbosa, Retailer Services Director da Nielsen.

De acordo com este relatório da Nielsen, Portugal destaca-se por ser o 5º país com maior crescimento em volume (2,6%) no total do ano. Também os preços revelam uma estabilização gradual, com decréscimos de apenas -0,1% em 2016 face a -0,3% em 2015 e -0,6% em 2014, demons-

trando que “apesar de a aposta contínua em promoções continuar a ser uma realidade (44% das vendas), Portugal está a sair de um cenário de deflação nos Bens de Grande Consumo”, segundo Ana Paula Barbosa.

No total, assistimos a uma significativa recuperação do crescimento de vendas em valor em Portugal: em 2016, este crescimento foi de 2,5% (contra 1,3% na Europa), sendo este o maior valor alcançado desde os últimos 8 anos.



NOTAS

Unit Value Change/Var.preços = variação no preço pago por um consumidor por uma unidade (produto), como resultado da inflação dos preços e/ou da substituição de uma unidade de um determinado valor por outra unidade de um valor diferente.
 Nominal Value Growth = Unit Value Change + Volume Change
 Crescimento = Var. preços + Var. quantidade

Segundo Ana Paula Barbosa, “esta é uma realidade que tem vindo a ser corroborada pelos mais recentes estudos Nielsen. Os consumidores portugueses estão mais confiantes do que nunca e mostram-se dispostos a consumir mais e a comprar produtos premium”.

Para além disso, “as boas condições climáticas e a realização do campeonato europeu de futebol ajudaram a acelerar o consumo em Portugal a partir da segunda metade de 2016. Também o período

do Natal se mostrou muito dinâmico no que se refere aos Bens de Grande Consumo, impulsionando claramente este crescimento e dando sinais claros de um cenário de recuperação”, explica Ana Paula Barbosa.

Os resultados positivos deste ano devem-se ao crescimento de categorias como as Bebidas (4% alcoólicas e 4% as não alcoólicas), os Congelados (4%), a Mercearia (3%) e a Higiene do Lar (3%). Também os produtos de Higiene Pessoal crescem 2%.

Os Lacticínios recuperaram face ao período homólogo e apresentam um crescimento de 0% (quando, no final de 2015, apresentavam decréscimos de -3%).

“Apesar de as Marcas de Fabricante registarem um aumento de 3,5%, é notória a recuperação das Marcas da Distribuição, que apresentam, no total do ano, um crescimento positivo de 0,5% (contra um decréscimo de -2,8% no ano anterior). Foi a partir do início do verão que estas marcas começaram a apresentar resultados positivos, destacando-se especialmente no setor da Higiene Pessoal, em que o seu crescimento ultrapassou o das Marcas de Fabricante no total do ano de 2016”, conclui Ana Paula Barbosa. ●

Ranking Mundial de Competitividade

Portugal mantém posição

PORTUGAL mantém-se estável no que toca a indicadores de competitividade, mantendo a posição alcançada em 2016, segundo dados do World Competitiveness Ranking 2017 do IMD, um estudo no qual a Porto Business School colabora, de forma exclusiva, em Portugal. De acordo com o ranking agora publicado, Portugal ocupa a 39ª posição na lista de 63 países. A lista continua a ser encabeçada por Hong Kong, seguida pela Suíça. O último dos 63 lugares pertence à Venezuela.

No que toca aos principais fatores analisados, Portugal sobe 8 lugares em termos de eficiência governamental e 1 posição no critério infraestruturas. Portugal mantém a sua posição quanto à eficiência nos negócios mas desce 3 lugares na performance económica.

No mesmo estudo, a competitividade dos custos, a mão de obra qualificada, a qualidade das infraestruturas, a abertura e atitude positiva e o ambiente empresarial favorável aos negócios são os elementos-chave que mais pesam no que toca a atratividade da economia portuguesa.

Tal como Portugal, a vizinha ibérica mante-

ve-se estável. Espanha continua a ocupar o 34º lugar da tabela, tal como em 2016. Já o Reino Unido (19º) e a Alemanha (13º) desceram ambos uma posição. De salientar que o Cazaquistão assinala uma notável oscilação tendo subido do 47º lugar para o 32º. Singapura (3º) e EUA (4º) trocaram de posição em relação ao ano anterior, sendo que os EUA ocupam a mais baixa posição dos últimos 5 anos. De notar ainda que a China subiu 7 lugares ficando em 18º, em 2017.

Competitividade Digital

Pela primeira vez, o World Competitiveness Ranking avalia também a “competitividade digital”, um relatório específico sobre a performance de competitividade digital de diferentes países, que assenta na análise de novos critérios de medição da capacidade dos países incorporarem e explorarem tecnologias digitais em prol da transformação e da gestão de práticas, de modelos de negócios e da sociedade em geral.

Neste ranking, Portugal ocupa o 33º lugar, superando largamente países como Itália, Polónia, Hungria, Eslovénia, Croácia ou

Grécia. Os três últimos lugares do ranking pertencem ao Peru (62º), Mongólia (61º) e Ucrânia (60º), que contrastam com os países que ocupam o pódio: Estados Unidos (3º), Suécia (2º) e Singapura (1º).

Apesar de muitos dos 10 países que registam maior competitividade digital constarem nos primeiros lugares do ranking geral, foram apurados alguns casos excecionais, tais como o Luxemburgo, que assume o número 8 na lista global mas apenas o 20º lugar na lista digital e a Finlândia, que é o 15º na lista geral, mas o 4º no ranking digital.

Desafios para Portugal

Para discutir em detalhe os resultados agora publicados e os desafios e caminhos futuros de Portugal, a Porto Business School está a organizar um debate, aberto ao público e à comunicação social, onde vão ser discutidos os desafios identificados neste relatório como estratégicos para a competitividade da economia portuguesa:

- Redução do défice público;
- Estabilidade e sustentabilidade do sistema bancário;



• Promoção da inovação, o empreendedorismo e a atração e manutenção de investimento nestas áreas;

• Reformas no mercado de trabalho de forma a atrair mão-de-obra jovem e qualificada;

• Eficiência no sistema judicial e a redução da burocracia nos serviços públicos.

Publicado pelo IMD World Competitiveness Centre, na Suíça, desde 1989, este ranking avalia 260 indicadores em que dois terços correspondem a dados relativos a emprego e negócios e o restante refere-se a resultados apurados por inquéritos e estudos que analisam fatores como a corrupção, preocupações ambientais e qualidade de vida de cada país. ●



Chefe Cozinheiro do Ano 2017



Fotografia: Cátia Barbosa

ORGANIZADO pela revista INTER e pelas Edições do Gosto, o CCA é o mais importante concurso de cozinha para profissionais. Anualmente, o concurso Chefe Cozinheiro do Ano desafia os chefes de cozinha a trabalhar em Portugal a mostrar a técnica e a criatividade ao serviço da elevação dos produtos e dos profissionais portugueses. A concurso, este ano, estiveram 17 cozinheiros de todas as zonas do país, a disputar um conjunto de 3 Etapas Regionais que aconteceram em Faro, Lisboa e Porto. Há um ano, foi a vez de Rui Martins ver o seu

nome juntar-se a uma lista de profissionais reconhecidos. Agora é altura de passar o testemunho a um dos 6 finalistas que vão disputar a Final Nacional, nos dias 5 e 6 de Junho, na Alimentaria & Horexpo 2017.

Os finalistas

A disputar a prova estarão os 6 finalistas mais bem pontuados e que competiram no decorrer de três etapas regionais. Ao vivo, terão de confeccionar e apresentar ao júri um menu composto por entrada, prato de peixe, prato de carne e sobreme-

sa com as matérias-primas obrigatórias desta edição: Bacalhau Salgado Seco da Noruega, Vitela e Limão.

Duarte Eira (Restaurante Salpoente, Aveiro), Leandro Araújo (Restaurante São Gabriel, Almancil), Luís Gaspar (Restaurante Sala de Corte, Lisboa), Nicu Iastremschii (Restaurante Loco, Lisboa), Nuno Fernandes (Restaurante O Talho, Lisboa) e Ricardo Raimundo (Escola de Hotelaria de Fátima) são os protagonistas desta Final Nacional

e um deles será o Chefe Cozinheiro do Ano 2017. O júri terá ainda a tarefa de entregar o prémio Helmut Ziebell a um dos pratos do concurso. No dia 5 de Junho, entre as 10h e as 16h30, estão a concurso Duarte Eira, Leandro Araújo e Ricardo Raimundo. Já no dia 6 de Junho, no mesmo horário, é a vez de Luís Gaspar, Nicu Iastremschii e Nuno Fernandes assumirem o comando.

Os prémios

O CCA 2017 terá a oportunidade de viajar até à Noruega onde terá contacto com os principais produtores de Bacalhau. Receberá também uma viagem à fábrica da Tabasco em Orlando e um kit de facas Icel. O prémio Makro é um cheque de 1000€ e o prémio INTER é um cheque de 2000€.

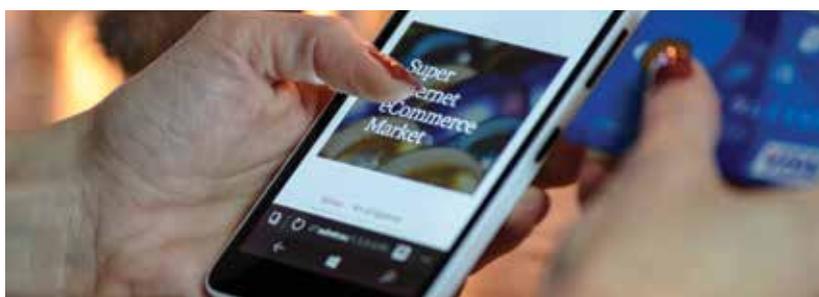
O júri e patrocinadores

O concurso conta com profissionais de reconhecido valor profissional e é Presidido por Nuno Mendes (Chiltern Firehouse, Londres) e conta com a direcção técnica de António Bóia (JncQUOI, Lisboa). Na Final Nacional, estarão presentes os chefes João Rodrigues (Feitoria), José Avillez (Belcanto), Ricardo Costa (The Yeatman), André Silva (Porta) e Nuno Diniz. Fazem parte do júri os mestres Helmut Ziebell e Orlando Esteves como membros honorários.

Este ano, e pela primeira vez, haverá um júri de imprensa que provará os 24 pratos a concurso. Este júri será composto por Patrícia Serrado (revista Mutante), Miguel Pires (blogue Mesa Marcada), Tiago Pais (Observador), Fernando Brandão (Boa Cama, Boa Mesa) e Luís Antunes (ETASTE).

A 28ª edição do concurso Chefe Cozinheiro do Ano conta o patrocínio oficial da Makro, Norge, Icel e Estrella Damm. É Patrocinador Institucional a Alimentaria & Horexpo 2017. São Produto Oficial Arroz Bom Sucesso, Algaplus, Tabasco e Carnes Jacinto. Tem como parceiros a Rational e a Bonduelle. A Jaleca Oficial é Prochef. Conta com o apoio da Teka, LM Protection e Europastry. Conta ainda com o Apoio Institucional das Escolas do Turismo de Portugal, ACP, Rede-T e Chaîne des Rôtisseurs. ETASTE é o Media Partner. ●

O novo consumidor



O "novo consumidor" português é mais racional, mais conectado e exige cada vez mais dos produtos que consome e das empresas da indústria alimentar. A conclusão é do estudo "Análise das Tendências de Consumo Alimentar", realizado pela Deloitte, numa parceria com a FIPATO. O estudo aponta as cinco principais tendências alimentares nacionais, como o smart shopping e a maior preocupação com a saúde e bem-estar.

"Fomos perceber o que está a mudar na mesa dos portugueses. Para isso analisámos, em colaboração com o C-Lab, os fatores de contexto e as tendências que estão a alterar os padrões de consumo alimentar em Portugal", afirmou Pedro

Miguel Silva, Associate Partner de Retail & Consumer Products da Deloitte.

"Percebemos que as evoluções mais recentes no contexto social, económico e tecnológico têm tido um elevado impacto nos hábitos de consumo dos cidadãos, havendo hoje uma maior preocupação com a gestão do orçamento familiar, com a saúde, a origem e a sustentabilidade dos alimentos".

"A mudança dos hábitos de consumo deve ser vista pelas empresas não como uma ameaça ao seu modelo de negócio, mas como uma oportunidade para se reposicionarem e, proactivamente, tirarem partido de novos segmentos de mercado que permitam expandir a sua base de clientes e aumentar a penetração das suas marcas", concluiu. ●

ACPP certifica sushi

Estabeleceu-se recentemente um protocolo de intercâmbio de métodos de ensino e certificação entre a Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP) e a All Japan Sushi Academy. Tendo em conta a intenção recíproca de promover conteúdos, programas e vários projetos a ACPP e a All Japan Sushi Academy têm agora um acordo que permitirá a cooperação institucional e a realização de atividades conjuntas. A Cooperação permite desde já a reformulação do Curso Sushi ministrado na ACPP, passando a contar com dois níveis e uma especialização no Japão.

O curso pretende dotar os formandos de competências técnicas e pedagógicas, essenciais, para o exercício adequado desta função, de formação de novos Sushimen, permitindo oportunidades de emprego neste sector em expansão. Num futuro, onde cada vez mais o consumidor procura novas experiências gastronómicas. O Curso Sushi Profissional diferencia-se inovando através do reconhecimento do mercado ocidental e japonês, adaptando-se às novas tendências.

A Certificação obtida é reconhecida e homologada por ambas as instituições. Sob a



responsabilidade do coordenador técnico Chef Miguel Bértolo, que recentemente consolidou a sua posição na cozinha, com formação profissional em washoku (cozinha tradicional japonesa) na AJSA com os sensei Fábio Ishizuka e Yamada Masamitsu foi também o mentor de todo o projeto de certificação, o curso de Sushi Profissional é o único ministrado em Portugal certificado por uma escola japonesa. ●



COMERCIAL Masoliver PORTUGAL

O Comercial Masoliver, com a sua filial em Portugal, é actualmente um dos grandes grupos de referência no sector da distribuição e do grande consumo de Espanha e Portugal. O grupo comercializa e fabrica produtos de grande qualidade, e opera com os melhores colaboradores em função dos seus diferentes canais de distribuição para satisfazer as necessidades do mercado.

KRISPROLLS



iggy's



FIESTA

Bavli

iggy's



NOVIDADES



Alimentaria
& Horexpo

LISBOA 2017 • 14 e 17 Abril

Visite-nos

Sector: MULTIPRODUTO • Pavilhão: 1 • Nº Stand: C-35

COMERCIAL
Masoliver
PORTUGAL

www.comercialmasoliver.com