

## Εξαγορά

### Η Cadbury υπέκυψε στην πίεση της Kraft

Μετά από σχεδόν δύο αιώνες ζωής, η σοκολατοβιομηχανία Cadbury, περνά σε αμερικανικά χέρια. Η ιστορική βρετανική εταιρία, υπέκυψε τελικά στην ασφυκτική πίεση του αμερικανικού κολοσσού τροφίμων Kraft, βάζοντας κατά πάσα πιθανότητα τέλος στην πλέον πολυσυζητημένη προσπάθεια επιθετικής εξαγοράς στη Βρετανία τα τελευταία χρόνια. Η Kraft πολιορκούσε την Cadbury από τον περασμένο Σεπτέμβριο, αλλά το τίμημα που προσέφερε είχε χαρακτηριστεί ιδιαίτερα χαμηλό. Στο ενδιάμεσο, εμφανίστηκαν νέοι μνηστήρες όπως η Nestle και η Ferrero και η Hershey, με αντιπροσφορές στο παρασκήνιο, αλλά καμία από τις προσπάθειες δεν ευδοχώθηκε. Υπό το φόβο να χάσει την συμφωνία, η Kraft ανέβασε το τίμημα για να φτάσει τελικά στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Η αμερικανική εταιρία θα προσφέρει



Μια ανάσα από την απόκτηση της Cadbury βρίσκεται η Kraft

11,7 δισεκατομμύρια στερλίνες (13,4 εκατομμύρια ευρώ), ή 840 πένες ανά μετοχή, αυξάνοντας έτσι την προηγούμενη προσφορά της κατά 1,2 δισεκατομμύρια στερλίνες. Οι προσπάθειες εξαγοράς προκάλεσαν ουκ ολίγες φορές την παρέμβαση της βρετανικής κυβέρνησης. Τον περασμένο μήνα ο υπουργός βιομηχανίας της

Βρετανίας Λόρδος Μάντελσον, τάχθηκε ανοιχτά κατά της εξαγοράς προειδοποιώντας την Kraft ότι σε κάθε «στραβοπάτημα» θα βρει απέναντί της, την κυβέρνηση και τους Βρετανούς πολίτες. Η Cadbury απασχολεί σήμερα 45.000 εργαζόμενους, 9.000 από τους οποίους εργάζονται στη Βρετανία. Το μεγαλύτερο συνδικάτο της

Βρετανίας, Unite, προειδοποίησε πάντως την κυβέρνηση ότι η Kraft θα προχωρήσει σε τουλάχιστον 10.000 απολύσεις σε όλο τον κόσμο. Η αμερικανική εταιρία, παράγει τις γνωστές σοκολάτες Milka και Toblerone ωστόσο δεν απολαμβάνει φήμη παρόμοια με της Cadbury, καθώς το βάρος των δραστηριοτήτων της πέφτει σε προϊόντα από τυρί και κρέας. Για να εξασφαλίσει το επιπλέον τίμημα για την εξαγορά της Cadbury, η Kraft πούλησε τον προηγούμενο μήνα τον κλάδο παραγωγής πίτσας στη Nestle. Η απόφαση της Cadbury να δεχθεί την προσφορά της Kraft δεν σημαίνει ότι η αμερικανική εταιρία είναι και ο σίγουρος νικητής. Η Hersey, έχει προθεσμία μέχρι το Σαββατοκύριακο να καταθέσει αντιπροσφορά αλλά με βάση το μέγεθός της (πέντε φορές μικρότερη από την Kraft) είναι μάλλον απίθανο να δώσει μεγαλύτερο τίμημα

## Μάρκετινγκ

### Τα Starbucks κάνουν λίφτινγκ

Τη δεκαετία του '90, η αμερικανική αλυσίδα καφέ Starbucks εγκαινιάζει ένα κατάστημα την ημέρα. Ήταν η εποχή που το λογότυπο με την πράσινη γοργόνα «πλημμυρίζει» κάθε συνοικία των ΗΠΑ και ο κολοσσός με έδρα το Σιάτλ δεν προλάβαινε να μετράει νέα παραρτήματα. Η δεκαετία του '90 όμως πέρασε ανεπιστρεπτή και από το 2007, όταν η μετοχή του κολοσσού άρχισε να καταποντίζεται, οι υπεύθυνοι των Starbucks άρχισαν να επανεξετάζουν όχι μόνο τη στρατηγική, αλλά και τη φιλοσοφία του σχεδιασμού τους. Μέσα στο 2009 ο πρόεδρος των Starbucks, Χάουαρντ Σουλτζ υποχρεώθηκε να πάρει σκληρές αποφάσεις, αλλά κατόρθωσε να γλιτώσει την αλυσίδα εστίασης από τη χρεοκοπία. Μεταξύ

άλλων αποφάσεις «λουκέτο» σε εκατοντάδες καταστήματα και χιλιάδες απολύσεις, άρχισε να προσφέρει πρωινό σε τιμή ευκαιρίας και τόλμησε να υποβληθεί... σε λίφτινγκ. Ανακοίνωσε λοιπόν ότι «ανακαινίζει» τα χιλιάδες καταστήματά της σε 52 χώρες του κόσμου. Βασικός της στόχος να είναι φυσικά πιο βιώσιμα και να... δείχνουν λιγότερο παγκόσμια και περισσότερο τοπικά, εναρμονισμένα δηλαδή με το εκάστοτε περιβάλλον. Τα πρώτα καταστήματα με τη νέα φιλοσοφία άνοιξαν ήδη στο Σιάτλ –σε ένα κρας τεστ και για τον υπόλοιπο κόσμο, σε ένα εγχείρημα που φέρει την υπογραφή του επικεφαλής διεθνούς ανάπτυξης της εταιρείας, Άρθουρ Ρουμπινφελντ. Μέχρι σήμερα τα εγκαινία ενός Starbucks



Ριζική ανακαίνιση στην εμφάνιση των καταστημάτων κάνουν τα Starbucks

σε μία περιοχί ισοδυναμούσε για τους κατοίκους της με τη μετατροπή της σε...παράδεισο των γιάπικς. Τι αλλάζει λοιπόν; Πριν και πάνω από όλα, το ίδιο το... εμπορικό σήμα των Starbucks, το οποίο στο εξής θα είναι λιγότερο εμφανές και ευδιάκριτο,

τονίζουν οι υπεύθυνοι. Τα βασικά στοιχεία, όπως η ζεστασιά, η άνεση και τα γήινα χρώματα των καταστημάτων παραμένουν. Η ίδια ακριβώς στρατηγική αναμένεται να εφαρμοστεί και στην Ευρώπη, όταν ξεκινήσει η...εκστρατεία ανακαίνισης.

## ΗΠΑ-Ρωσία

### Το κοτόπουλο ως διπλωματικό όπλο

➤ Οι σχέσεις μεταξύ ΗΠΑ και Ρωσίας τα τελευταία χρόνια έχουν περάσει από σαράντα κύματα. Οι διενέξεις πολλές. Το Ιράν, η αντιπυραυλική ασπίδα, ο πόλεμος της Γεωργίας, όλες τους ενταγμένες στο πλαίσιο της διεθνούς διπλωματικής σκακιέρας. Τώρα προστίθεται άλλη μία, κάπως διαφορετική. Το κοτόπουλο... Η Ρωσία εισάγει τεράστιες ποσότητες κοτόπουλου από τις ΗΠΑ, κατόπιν συμφωνίας της κυβέρνησης Μπους πατρός στη δεκαετία του '90. Οι εισαγωγές αυτές βοήθησαν τους Ρώσους

να επιβιώσουν σε μια δύσκολη περίοδο πολιτικής μετάβασης και βαθείας οικονομικής κρίσης. Τα αμερικανικά κοτόπουλα έμειναν μάλιστα στην ιστορία ως «τα πόδια τους Μπους». Οι Ρώσοι προσπάθησαν χρόνια να απαλλαγούν από τα αμερικανικά κοτόπουλα, σύμβολα της μετασοβιετικής μιζέριας. Σε μια τελευταία απόπειρα το Κρεμλίνο αποφάσισε την απαγόρευση της εισαγωγής του με το αιτιολογικό ότι οι αμερικανικές επιχειρήσεις δεν πληρούν τα κριτήρια ασφαλείας που θέτει η Ρωσία.

Οι Αμερικανοί χρησιμοποιούν κλώριο για την απολύμανση των κοτόπουλων μετά τη σφαγή τους, τεχνική η οποία έχει χαρακτηριστεί μη ασφαλής από τη Ρωσία. Ωστόσο οι ΗΠΑ απαντούν ότι δεν υπάρχει επιστημονική τεκμηρίωση για αυτό και μάλιστα κατέθεσαν στο Κρεμλίνο, φάκελο με σχετικές μελέτες. Δεν είναι η πρώτη φορά που η Ρωσία χρησιμοποιεί το κοτόπουλο ως μοχλό πίεσης. Ανάλογη απαγόρευση είχε επιβάλει το 2002 ως απάντηση στην αύξηση των δασμών στο ασάλι που είχαν εφαρμόσει οι ΗΠΑ. Οι Ρώσοι

παρόλα αυτά τα πάνε πολύ καλά στην παραγωγή κοτόπουλου. Τα στατιστικά δείχνουν ότι υπάρχει μια αύξηση της παραγωγής κατά 15-16% ετησίως και σε μερικά χρόνια η χώρα θα είναι αυτάρκης. Ωστόσο οι εισαγωγές από τις ΗΠΑ είναι ακόμη μεγάλες και πέρυσι έφτασαν τα 800 εκατομμύρια δολάρια. Επί του παρόντος, οι δύο χώρες βρίσκονται σε διαπραγματεύσεις για την επίλυση των διαφορών τους αν και καμία από τις δύο πλευρές δεν φαίνεται διατεθειμένη να κάνει υποχωρήσεις.

## Σπέρμα Ταύρου

### Μία σίγουρη και αποδοτική επένδυση

➤ Το 1957 καταψύχθηκε για πρώτη φορά με επιτυχία σπέρμα ταύρου. Έκτοτε αναπτύχθηκε ραγδαία σαν τεχνική γονιμοποίησης και μία ολόκληρη «στρατιά» από ειδικούς ασχολήθηκε αποκλειστικά με τη βελτίωση και την εμπορική διάδοση του κατεψυγμένου σπέρματος. «Οι ομοιότητες ανάμεσα στην εκτροφή των ταύρων και τις...αγορές έχουν τόσο βαθιές ρίζες, ώστε ορισμένες φορές ξεχνάμε ότι βασικοί όροι των επιχειρήσεων, όπως τα αποθέματα (stocks) και η προώθηση συγκεκριμένου σήματος (branding) στην ουσία γεννήθηκαν...μέσα σε ράντσα. Η τεχνητή γονιμοποίηση μετέτρεψε την εκτροφή από μία απλή ενασχόληση των καουμποϊ σε παγκόσμια επιχείρηση, όμως στην πραγματικότητα ο νόμος της αγοράς και της ζήτησης εξακολουθούν να ρυθμίζουν το

παιχνίδι» σημειώνει η Wall Street Journal. Σήμερα τους όρους του «παιχνιδιού» καθορίζουν ορισμένοι γίγαντες του κλάδου, που κατέχουν την τεχνογνωσία και ελέγχουν σε μεγάλο βαθμό και την αγορά. Η βρετανική εταιρεία βιοτεχνολογίας Genus –με κέρδη ύψους 54 εκατομμυρίων δολαρίων το 2009- είναι μία από αυτές. Οι πρωταγωνιστές του κλάδου βασίζονται άλλοτε στην ποσότητα- με τη συχνή συλλογή προϊόντος- και άλλοτε στην ποιότητα, επωφελούμενες από την αύξηση των τιμών όταν το σπέρμα μίας συγκεκριμένης ράτσας είναι σπάνιο και υψηλής γενετικής αξίας. Στην ιστορία λόγου χάρη έχει μείνει ο «Λάνσελοτ», ένας μαυρόσπρος Holstein-Friesian ταύρος της κτηνοτροφικής επιχείρησης Osnabrueck Herdbook Cooperative. Σύμφωνα με τις

μετρήσεις που έγιναν σε 130 αγελάδες που γονιμοποίησε ,τα νέα ζώα που προέκυψαν παράγουν το καλύτερο γάλα στον κόσμο. Μία “μερίδα”, 0,25 χιλιοστών του λίτρου, σπέρματος του Λάνσελοτ, κοστίζει 45 ευρώ και ο “Λάνσελοτ” παράγει 2.500 τέτοιες “μερίδες” σπέρματος το μήνα!



Χρυσές δουλειές κάνουν οι εταιρίες που εμπορεύονται σπέρμα ταύρου

## ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε στη νέα εβδομαδιαία ηλεκτρονική έκδοση του ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ και εντυπώστε το μήνυμά σας σε πάνω από 4.500 παραλήπτες επαγγελματίες του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:  
sales@triaina.com  
Τηλ.: 210 9240748



ΤΡΙΑΙΝΑ  
ΕΚΔΟΤΙΚΗ  
Ιδιοκτήτης  
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ  
N. ΚΟΡΟΒΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

#### ΓΡΑΦΕΙΑ

Λεωφ. Συγγρού 110,  
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)  
Τηλ.: 210 9240 748,  
Fax: 210 9242 650

e-mail: info@triaina.com  
www.triaina.com

#### Εκδότης

Νίκος Κ. Κορόβλας  
Σύμβουλος Έκδοσης  
Κυριάκος Ν. Κορόβλας  
Αρχισυντάκτης  
Κώστας Πλιάκος  
Τμήμα Σύνταξης  
editor@triaina.com

#### Art Director

Δημήτρης Κουμπατσης  
atelie@triaina.com  
Τμήμα Επικοινωνίας  
marketing@triaina.com  
Υπεύθυνη Διαφήμισης  
Κατερίνα Γκίτσιον  
k.gitsi@triaina.com

#### Υπεύθυνη Κυκλοφορίας

Βόλια Φωτίου  
v.fotiu@triaina.com  
Υπεύθυνη Λογιστηρίου  
Νίκη Γαβαλά

© Copyright 2010  
Τρίαίνα Εκδοτική

## NESTLE

### Βακτήριο E.coli ανιχνεύτηκε στα μπισκότα Toll House

➤ Λίγους μήνες μετά την ανάκληση των κατεψυγμένων μπισκότων Toll House από τα ράφια των αμερικανικών σουπερ-μάρκετ, η εταιρεία τροφίμων Nestle ανακοίνωσε ότι εντόπισε εκ νέου ίχνη του βακτηρίου E.coli στο συγκεκριμένο προϊόν. Το βλαβερό βακτήριο εντοπίστηκε σε δύο δείγματα από το εργοστάσιο του ελβετικού κολοσσού στο Ντάνβιλ της Βιρτζίνια, το οποίο αναμένεται να βάλει λουκέτο για δύο εβδομάδες. Στο διάστημα αυτό, ειδικοί της Nestle θα αλλάξουν τη συνταγή των μπισκότων, καθώς επίσης και τις διαδικασίες παραγωγής, υποβάλλοντας το αλεύρι που χρησιμοποιούν σε ειδική διεργασία για να εξουδετερωθούν τυχόν επικίνδυνα βακτήρια, όπως το e.coli, η σαλμονέλλα και η λιστέρια. Σε μία προσπάθεια να καθησυχάσει τους καταναλωτές, εκπρόσωπος



της Nestle διεμήνυσε ότι το μολυσμένο προϊόν δεν έχει κυκλοφορήσει στην αγορά και ότι «όλες οι συσκευασίες Toll House που πωλούνται ήδη στην αμερικανική αγορά είναι ασφαλείς». Τον Ιούνιο η Nestle απέσυρε τα κατεψυγμένα μπισκότα στις ΗΠΑ, καθώς ίχνη του βακτηρίου είχαν βρεθεί σε 30 πολιτείες, προκαλώντας προβλήματα υγείας σε τουλάχιστον 72 ανθρώπους. Το συγκεκριμένο βακτήριο εντοπίζεται συνήθως σε μολυσμένο

κρέας, γεγονός που προκάλεσε την έκκληση των ειδικών όταν βρέθηκαν δείγματά του στη ζύμη των μπισκότων. Οι αρμόδιες αρχές πιστεύουν ότι οι άνθρωποι που νόσπασαν, κατανάλωσαν τη ζύμη ωμή. Η Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων στις ΗΠΑ (FDA) –συνεργάζεται ήδη με τη Nestle για να εντοπίσει την ακριβή πηγή της μόλυνσης. Σε κάθε περίπτωση πάντως, η νέα προειδοποίηση από τη Nestle, μιας εταιρείας που φημίζεται για τα ισχυρά μέτρα ασφαλείας που εφαρμόζει στην παραγωγή τροφίμων, δημιουργεί νέα ερωτήματα για τους ελέγχους και την ποιότητα των τροφίμων γενικότερα. Το βακτήριο e-coli ευθύνεται για διάρροια, σπασμούς στην κοιλιακή χώρα και εμετό, ενώ μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη λειτουργία των νεφρών, οδηγώντας ακόμη και στο θάνατο.

**epikouria™**  
Fine Food and Drinks of Greece

## Epikouria Spring / Summer 2010

Συμμετοχή και ειδική διανομή  
**Alimentaria 2010 Show** στη Βαρκελώνη  
**Fancy Food Show 2010** στη Νέα Υόρκη

Η 10η έκδοση **Epikouria** κυκλοφορεί με κύριο θέμα:  
**ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ**

Επίσης θα παρουσιάσει: **Παλαιωμένα τυριά | Spreads & dips | Μπαχαρικά για υγεία και γεύση**

Τμήμα πωλήσεων: sales@triaina.com  
Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου & παράδοση υλικού: 12 Φεβρουαρίου 2010

www.epikouria.com



ΤΡΙΑΙΝΑ  
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

## ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

\* Ο Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΒΙΟΕΛΛΑΣ διοργανώνει σεμινάριο στις αρχές επιθεώρησης και πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων (φυτικής / ζωικής προέλευσης και μεταποιημένων προϊόντων), σύμφωνα με τους κανονισμούς 834/2007 και 889/2008 της Ε.Ε. Το σεμινάριο θα διεξαχθεί στη Θεσσαλονίκη στις 13 και 14 /03 / 2010. Απευθύνεται σε γεωπόνους, φοιτητές, εργαζόμενους στον πρωτογενή τομέα ή την μεταποίηση τροφίμων και γενικά σε όσους ενδιαφέρονται να εκπαιδευτούν στις αρχές πιστοποίησης των βιολογικών προϊόντων. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να στείλουν συμπληρωμένη την αίτηση συμμετοχής με e-mail ή φαξ έως 19/2/2010

\* Η χρονιά μπορεί να ήταν δύσκολη για του αμπελογαίου, ωστόσο οι οινοποιοί, που επιλέγουν προσεκτικά την πρώτη τους ύλη, εμφανίζονται για ακόμη μια φορά δικαιωμένοι. Τα αποτελέσματα του μόχθου τους θα δοκιμάσουν οι φίλοι του Wine Club THESSALONIKI '96 για την καινούργια χρονιά την: Τετάρτη 27 Ιανουαρίου, στις 20.00, στο ξενοδοχείο της Θεσσαλονίκης, Excelsior Hotel (Μητροπόλεως 23, τηλ. 2310 021002).

\* Οι κακές καιρικές συνθήκες στην Ισπανία τις τελευταίες εβδομάδες οδήγησαν σε μικρή ανάκαμψη των τιμών στην εγχώρια αγορά του ελαιολάδου. Οι τιμές ex-factory για τα ισπανικά ελαιόλαδα κινήθηκαν κοντά στα 2,15 ευρώ το κιλό για τα εξαιρετικά παρθένα, των 2,10 ευρώ το κιλό για τα παρθένα και στα 2,05 ευρώ το κιλό οι βιομηχανικοί άσοι. Το γεγονός αυτό υποχρέωσε τους Ιταλούς εμπόρους να αυξήσουν τις τιμές για το ελληνικό ελαιόλαδο. Οι προσφερόμενες τιμές CIF στην Ιταλία για τα εξαιρετικά ελληνικά παρθένα ελαιόλαδα κινούνται στην περιοχή των 2,35 ευρώ το κιλό.

## ΗΠΑ

## Μαϊάμι: Ο νέος γαστριμαργικός παράδεισος

> Γυάλινοι ουρανοξύστες, εντυπωσιακές βίλες, μοντέλα και σάρλετ που βολτάρουν στις παραθαλάσσιες λεωφόρους και ατελείωτα πάρτι στην περίφημη «Πόλη των Διακοπών» Καλωσορίσατε στο Μαϊάμι...τη νέα γαστριμαργική πρωτεύουσα των ΗΠΑ. Γνωστή περισσότερο για το ατελείωτο κλάμπινγκ και τη ντόλτσε βίτα που προσφέρει στους τουρίστες, η πόλη της

νότιας Φλόριδα διεκδικεί πλέον επάξια το ρόλο της ως «γευστικός παράδεισος». Οι σεφ της πόλης είναι πλέον οι νέοι σταρ και στα περίφημα πιάτα τους αναμινγούνται πολιτισμικά στοιχεία της Λατινικής Αμερικής, της Καραϊβικής και της Βόρειας Αμερικής. Τον επόμενο μήνα χιλιάδες γευσινγώστες θα κατακλύσουν τα ξενοδοχεία της πόλης, εν όψει του περιφημου Φεστιβάλ Οίνου και Τροφίμων

που διεξάγεται στο Μαϊάμι. Την «αρχή» έκανε το 2007, το περίφημο Michael's Genuine Food and Drink και έκτοτε τα στέκια με εκλεκτό φαγητό και προσιτές τιμές πολλαπλασιάζονται διαρκώς.



## IFDTEX 2010

## Από 5 έως 8 Φεβρουαρίου στο Metropolitan

> Στο νέο υπερσύγχρονο εκθεσιακό και συνεδριακό κέντρο Metropolitan Expo θα πραγματοποιηθεί φέτος η 23η IFDTEX 2010, η έκθεση θεσμός για τη βιομηχανία των τροφίμων και ποτών. Η έκθεση χωρίζεται σε 3 τομείς (Τρόφιμα- Ποτά-

Τεχνολογία) οι οποίοι θα προβάλλονται στις αίθουσες του Metropolitan με θεματική ταξινόμηση. Τα ποσοστά συμμετοχών ανά τομέα είναι τα εξής: τρόφιμα 33,26%, ποτά 25,28%, τεχνολογία 18,68% και παραδοσιακά προϊόντα 22,78

ΤΡΟΦΙΜΑ  
ΚΑΙ ΠΟΤΑ

## Μάρτιος 2010

## Εστίαση 1: Ζυμαρικά

## Εστίαση 2: Οσπρια

## Συστατικά: Γλυκαντικά και αρώματα

## Εργοστάσιο: Ανυψωτικά μηχανήματα

## Συστήματα επιχείρησης :

## Σχεδιασμός εργοστασίου

## Λιανεμπόριο: Επέκταση στο εξωτερικό

Διαφημιστείτε τώρα σε ένα δυναμικό τεύχος, το οποίο θα διαβαστεί από τους χιλιάδες πιστοποιημένους συνδρομητές του περιοδικού

## Κλείσιμο διαφήμισης &amp; παράδοση υλικού:

## 5 Φεβρουαρίου 2010

ΤΡΙΑΙΝΑ  
ΕΚΔΟΣΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

## DANONE - ΜΕΒΓΑΛ

### Συνεργασία στη διανομή γαλακτοκομικών προϊόντων

➤ Η Danone Hellas και η Μεβγάλ Α.Ε. ανακοίνωσαν την έναρξη συνεργασίας τους για την από κοινού διανομή γαλακτοκομικών προϊόντων. Η μακρά ιστορία οι κοινές ρίζες στην Βόρεια Ελλάδα, η βαθιά γνώση στον τομέα της γαλακτοκομικής παραγωγής και η έμφαση στην καινοτομία, είναι μερικά μόνο

από τα κοινά σημεία που έφεραν κοντά τις δυο εταιρείες. Με αφορμή την ανακοίνωση της νέας συμφωνίας με τη Μεβγάλ, ο Διευθύνων Σύμβουλος της Danone Hellas κύριος Benoit de-Lavarene ευχαρίστησε την Αγνή για την προηγούμενή τους τετραετή τους συνεργασία στον τομέα της διανομής.

## ΒΕΡΟΛΙΝΟ

### Σε εξέλιξη η Διεθνής Πράσινη Εβδομάδα

➤ Τα βοοειδή και τα πρόβατα θα έχουν την τιμητική τους στην Διεθνή Πράσινη Εβδομάδα που θα βρίσκεται σε εξέλιξη μέχρι τις 24 Ιανουαρίου στο Βερολίνο. Στα πλαίσια της έκθεσης δεκάδες κτηνοτρόφοι θα ανταλλάξουν απόψεις για την εκτροφή ζώων σε φυσικό περιβάλλον, ενώ θα εκτεθούν δεκάδες ζώα από διαφορετικές φάρμες της χώρας. Ξεχωριστή έκθεση για

πραγματοποιηθεί για τα πρόβατα όπου θα παρουσιαστούν αρκετές ράτσες από την κεντρική και βόρεια Ευρώπη. Ξεχωριστή εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί για τα κουνέλια του Μάισεν, είδος που μέχρι πριν λίγα χρόνια βρισκόταν στα πρόθυρα της εξαφάνισης. Η Πράσινη Εβδομάδα περιλαμβάνει ακόμη ειδική έκθεση για τα βιοκαύσιμα και τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.

## Ευρωπαϊκή Ένωση

### Μικρή πτώση της παραγωγής γάλακτος

➤ Κατά 0,1% μειώθηκε το 9μηνο Ιανουαρίου-Σεπτεμβρίου 2009 η συνολική παραγωγή αγελαδινού γάλακτος στα 27 κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά. Σύμφωνα με τα στοιχεία, της γαλλικής

διεπαγγελματικής οργάνωσης γάλακτος CNIEL, στα περισσότερα κράτη μέλη σημειώθηκε κάμψη της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος, αν και υπήρξαν κράτη μέλη όπως η Γερμανία, η Πολωνία, το Βέλγιο και η Ολλανδία, που η παραγωγή αυξήθηκε από 2% έως και 5,1%.

## ICAP

### Επέκταση στο χώρο της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης

➤ Η ICAP Group ανέλαβε την αντιπροσώπευση της Huthwaite International στη Νοτιοανατολική Ευρώπη ενσωματώνοντας στο δυναμικό της την ομάδα της Huthwaite Hellas, η οποία δραστηριοποιείται επιτυχώς από το 1997 στις αγορές της Ελλάδας, της Κύπρου, & της Βουλγαρίας. Η Huthwaite θεωρείται η κορυφαία εταιρεία παγκόσμια στο χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης

με εξειδίκευση στις Πωλήσεις. Για περισσότερα από 30 χρόνια, ερευνά και αναλύει εκπαιδευτικά δεδομένα, προκειμένου να αναβαθμίσει την απόδοση των πωλήσεων σε όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις. Επικεφαλής της δραστηριότητας Huthwaite θα αναλάβει, ως Director, ο κ. Γιώργος Παστίδης, μέχρι τώρα Chief Instructor της Huthwaite Hellas, στα πλαίσια πλέον της ICAP Training.

## ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

### ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT

76,30\$/βαρέλι

### ΣΙΤΑΡΙ

4.93/bu (Δεκέμβριος '09)

### ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

3,65/bu (Δεκέμβριος '09)

### ΖΑΧΑΡΗ

29,12/lb (Οκτώβριος '09)

### ΒΟΟΕΙΔΗ

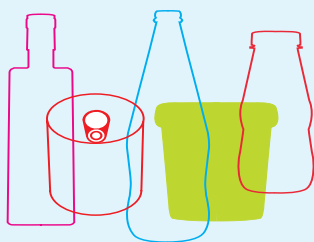
90,92/lb (Οκτώβριος '09)

### ΕΚΠΟΜΠΕΣ CO<sup>2</sup>

0,1492 €/τόνο (Ιαν. '10)

Κλείσιμο 20/01/10

Euronext-Liffe & CBOT



## T&Π ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Κυκλοφορεί τον Μάρτιο

Με ειδική διανομή  
στην Έκθεση Συσκευασίας

- Πράσινη συσκευασία
- Καινοτομίες
- Συσκευασία στο κρασί
- Νέες τάσεις στο design

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου  
& παράδοση υλικού 19 Φεβρουαρίου



Επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων στο 210 – 9240748 / E-mail : sales@triaina.com