

---

# ΜΗΝΙΑΙΟ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2010

Cyprus  
food & drinks  
cyprusfoodndrinks.com

---

## ΣΤΗΛΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΩΝ

---

Στα πλαίσια ανάπτυξης και προβολής της Κυπριακής Βιομηχανίας τροφίμων και ποτών έχουμε δημιουργήσει αυτό το μέρος το οποίο ευελπιστούμε όπως καθιερωθεί ως ο δικός σας χώρος μέσα από τον οποίο θα μπορείτε να αρθρογραφείτε σε θέματα που σχετίζονται με την «Βιομηχανία» ή τον τομέα που δραστηριοποιείστε.

Τονίζουμε ότι το άρθρο μπορεί να έχει οποιοδήποτε σχετικό με τη «Βιομηχανία» σας θέμα αλλά δεν πρέπει να προωθεί άμεσα την ίδια την εταιρεία σας. Με αυτό το τρόπο δημιουργείται άμεση προβολή της «Βιομηχανίας» και έμμεση προβολή της εταιρίας σας. Η τελική μορφή του άρθρου θα τυγχάνει της έγκρισης του Δικτύου προτού δημοσιευθεί.

Κατευθυντήριες γραμμές για το άρθρο:

- Γραμμένο στην Ελληνική ή Αγγλική γλώσσα
- Δεν ξεπερνά σε μέγεθος μια σελίδα A4 (γραμματοσειρά Arial 12)
- Δεν προβάλλει την εταιρεία αλλά την «Βιομηχανία» γενικότερα
- Φέρει την υπογραφή (Όνοματεπώνυμο) του συγγραφέα, όπως επίσης και το τίτλο του στην επιχείρηση που βρίσκεται
- Είναι έτοιμο και αποστέλλεται σε εμάς μέχρι την τελευταία εβδομάδα κάθε μήνα

Ευελπιστούμε στη θετική ανταπόκριση σας και είμαστε στη διάθεση σας για τις οποιοσδήποτε πρόσθετες διευκρινίσεις.



### Κουμανδάρια «St.Nicholas»

Νέα Υόρκη, 25 Ιουνίου 2010 – Επιτροπή από 29 Αμερικανούς εμπειρογνώμονες οίνων βράβευσε την Κουμανδάρια «St.Nicholas», του οινοποιείου ΕΤΚΟ, από Λεμεσό, Κύπρο, με την υψηλότερη διάκριση του διαγωνισμού Ultimate Wine Challenge (που έλαβε χώρα μεταξύ 7 και 11 Ιουνίου, στην Νέα Υόρκη) και της απένειμε το «Chairman's Trophy» σαν τον «Καλύτερο Γλυκό Επιδόρπιο Οίνο».

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΕΣ

---

### Κοινοποίηση στο Ευρετήριο Ταξινόμησης και Επισήμανσης Σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1272/2008 CLP – 11/11/10

Το τμήμα επιθεώρησης εργασίας διοργανώνει ημερίδα με θέμα την «Κοινοποίηση στο ευρετήριο ταξινόμησης και επισήμανσης σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό 1272/2008 (CLP).

## ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ & ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

---

### Σεμινάριο για τη Σωστή Σήμανση των Τροφίμων 25/11/10

Το Δίκτυο Τροφίμων και Ποτών [www.cyprusfoodndrinks.com](http://www.cyprusfoodndrinks.com) που λειτουργεί υπό την αιγίδα του ΚΕΒΕ σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες διοργανώνουν σεμινάριο με κύριο θέμα τη σωστή σήμανση των Τροφίμων και Ποτών και τα πρόσθετα τροφίμων.

### «ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΡΙΣΤΕΥΣΗ ΤΟΥ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ» - μέχρι 11/11/10

Σκοπός του προγράμματος είναι να βοηθήσει τους καταρτιζόμενους να συνειδητοποιήσουν ότι ο επαγγελματισμός στη διεκπεραίωση οποιουδήποτε καθήκοντος είναι πια σήμερα απαραίτητος για τον κάθε ένα που θέλει να ανέβει ψηλά στην ιεραρχία του οργανισμού.



## **A FOCUSED APPROACH TO COMPANY GROWTH FOR THE MANAGERS OF SMALL BUSINESSES** - 17- 18/11/10

Ο σκοπός του προγράμματος είναι ακριβώς να υποδείξει με τρόπο πρακτικό και κατανοητό στους διευθυντές / ανώτερα στελέχη μικρών επιχειρήσεων πως μπορούν οι επιχειρήσεις τους να αναπτυχθούν σε αναπτυσσόμενες ή εξειδικευμένες αγορές μέσω της έγκαιρης επισήμανσης και ανταπόκρισης στις ευκαιρίες που υπάρχουν.

## **ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΕΩΝ** – 23.11.10

Η ανάγκη να ενημερωθούν οι Διευθυντές Μάρκετινγκ και Πωλήσεων πώς να εξασκούν σωστά και αποτελεσματικά τον διευθυντικό τους ρόλο στον τομέα του Μάρκετινγκ και των Πωλήσεων με βάση τις σύγχρονες τεχνικές και αντιλήψεις και να συμβάλουν στην αύξηση της αποδοτικότητας και παραγωγικότητας ολόκληρης της επιχείρησης.

## **Σεμινάριο για Ποιότητα-Ασφάλεια Οίνου** – 26 – 27.11.10

Το Food Allergens Lab διοργανώνει Σεμινάριο για Ποιότητα-Ασφάλεια Οίνου στις 26 & 27 Νοεμβρίου ( Παρασκευή και Σάββατο 09.00 έως 17.00 στη Λάρνακα.

## **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ**

---

**Gala Dinner**, 03/12/10

**American Women's Club of Cyprus Christmas Bazaar**, 04.12.10

**Διεθνής Έκθεση “GULFOOD”, 27/02 – 02/03/11**

**Ελαιοτεχνία, Μεσογειακή Έκθεση Ελιάς και Ελαιόλαδου, 01 – 03/04/11**

## **ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙΣΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ**

---

### **Γιορτή του Άη Αμπέλη**

Στις εγκαταστάσεις και αμπελώνες του οινοποιείου στο Καλό Χωριό Ορεινής, η οικογένεια του Άη Αμπέλη υποδέχθηκε παλιούς και νέους φίλους με αφορμή την ολοκλήρωση του τρύγου και την καινούργια οινική χρονιά.

### **Κυπριακά βότανα**

Πολλοί από εμάς τα χρησιμοποιούμε μόνο για την γεύση ή το άρωμα τους, χωρίς να γνωρίζουμε τα ευεργετικά τους προς την υγεία μας στοιχεία και μερικοί άλλοι όχι μόνο τα χρησιμοποιούν στο καθημερινό τους διαιτολόγιο αλλά.

## **Μουσικομαγειρέματα στο Αρχοντικό Παπαδοπούλου**

Την Πέμπτη 28 του μηνός, 2010, οι Μικροί Εθελοντές του Κοινοτικού Εθελοντισμού Κόρνου οργάνωσαν φιλανθρωπική εκδήλωση στο Αρχοντικό Παπαδοπούλου. Η εκδήλωση τελέστηκε υπό την αιγίδα της κ. Έλσης Χριστόφια, Συζύγου του Προέδρου της Κυπριακής Δημοκρατίας και καλεσμένος της εκδήλωσης ήταν επίσης ο Ευτύχης Μπλέτσας της τηλεοπτικής εκπομπής «Στην κουζίνα της μαμάς».

## **ΠΕΡΙ ΟΙΝΟΥ**

---

### **Δεν υπάρχει στα φαρμακεία**

Δύο δεκαετίες έρευνας, αποτελούν ισχυρή ένδειξη ότι μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο της αθηροσκλήρωσης και καρδιακής προσβολής. Οι γυναίκες που το καταναλώνουν καθημερινώς έχουν περίπου το ήμισυ του κινδύνου ανάπτυξης καρκίνου των ωοθηκών σε σύγκριση με αυτές που δεν το καταναλώνουν...

### **Ultimate Wine Challenge 2010**

Νέα Υόρκη, 25 Ιουνίου 2010 – Επιτροπή από 29 Αμερικανούς εμπειρογνώμονες οίνων βράβευσε την Κουμανδάρια «St.Nicholas», του οινοποιείου ΕΤΚΟ, από Λεμεσό, Κύπρο, με την υψηλότερη διάκριση του διαγωνισμού Ultimate Wine Challenge (που έλαβε χώρα μεταξύ 7 και 11 Ιουνίου, στην Νέα Υόρκη) και της απένειμε το «Chairman's Trophy» σαν τον «Καλύτερο Γλυκό Επιδόρπιο Οίνο».

## **ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΝ**

---

### **Το 2030 η παραγωγή της μπύρας θα γίνεται πάνω σε πλοία**

Μια αρκετά εφευρετική και καινοτόμα ιδέα, που έχει σχέση με την παραγωγή της μπύρας παρουσίασε πρόσφατα η SABMiller. Η συγκεκριμένη ιδέα έρχεται για να μεταφέρει την παραγωγή της μπύρας από τη γη στη θάλασσα.

### **Κοκτέιλ με παραδοσιακά κυπριακά συστατικά**

Παρόλο που το εστιατόριο στο οποίο δουλεύει είναι Ιταλικό, ο Βάσος Μανόλη (Οινοχόος), ως Υπεύθυνος του εστιατορίου, προσπαθεί με το δικό του τρόπο να στηρίξει την κυπριακή αυθεντικότητα.

**W**INESOCIETY  
UNIVERSITY OF NICOSIA

**Διαφημίστε εδώ**

## ΛΟΙΠΕΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

---

### Ζητείται εξοπλισμός από κλειστό εργοστάσιο τροφίμων / ποτών

Υπάρχει ενδιαφέρον για την αγορά ολόκληρης της εγκατάστασης (εξοπλισμός) εταιρείας παραγωγής τροφίμων και ποτών που είτε έχει σταματήσει τη λειτουργία, είτε άλλαξε επιχειρησιακή κατεύθυνση και επιθυμεί να πωλήσει όλο τον εξοπλισμό παραγωγής. Να σημειωθεί ότι ο εξοπλισμός θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι σε καλή και λειτουργική κατάσταση. Για να έρθετε σε επαφή με τον ενδιαφερόμενο, επικοινωνήστε με το Cyprus Food and Drinks στο 22 889732 ή στο [info@cyprusfoodndrinks.com](mailto:info@cyprusfoodndrinks.com)

## ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΑ ΠΑΚΕΤΑ

---

Μέσα στα πλαίσια της λειτουργίας του ιστοχώρου Cyprus Food & Drinks, προσφέρονται εξαιρετικά πακέτα προβολής και ενημέρωσης των προϊόντων και υπηρεσιών σας με απόλυτα αποδοτικό, χαμηλού κόστους και υψηλής στόχευσης ενημερωτικό μέσο. Για περισσότερες πληροφορίες και πρόσθετες διευκρινίσεις, είμαστε στην διάθεση σας.

Για να διαγραφείτε από τη λίστα αποδεκτών του Newsletter πατήστε [εδώ](#) και αποστείλετε e-mail με τη λέξη Διαγραφή.

## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

---

Cyprus Food and Drinks - T.: +357 22 889732 - F.: +357 22 665685  
E.: [info@cyprusfoodndrinks.com](mailto:info@cyprusfoodndrinks.com) - URL: [www.cyprusfoodndrinks.com](http://www.cyprusfoodndrinks.com)



ΚΥΠΡΙΑΚΟ  
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ  
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ  
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ

Cyprus Food & Drinks  
Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο  
Λεωφ. Γρίβα Διγενή 38 & Δεληγιώργη 3, Τ.Κ. 21455, 1509 Λευκωσία, Κύπρος.  
Τηλ: +357 22889800, Φαξ: +357 22669048, E-mail: [chamber@ccci.org.cy](mailto:chamber@ccci.org.cy)