

**Ms ELCIM**  
**Sommaire /Summary**

**الفهرس**

**29/03/2007 - 190 - الاخبار**  
ورش عمل متخصصة في ملتقى هوريكا

**29/03/2007 - 17380 - الشرق**  
ورش حول السياحة والضيافة في اطار ملتقى هوريكا

**29/03/2007 - 6577 - الديار**  
رغم المناخات السائدة والصعوبات هوريكا 2007 يتميز في الشكل والمضمون

**29/03/2007 - 22960 - النهار**  
ورش عمل هوريكا 2007 منصات لتبادل الافكار والخبرات

**29/03/2007 - 10662 - السفير**  
ملتقى هوريكا 2007 في يومه الثاني ورشات متخصصة لدعم الصادرات

## ورش عمل متخصصة في ملتقى «هورিকা»

إلى تعزيز الضيافة والسياحة في المناطق النائية.

وفي البيان ان «هورিকা 2007» افتتح مهرجانات متخصصة بمختلف أنواع الطعام. ونظمت «ACDI/VOCA» - لبنان بالاشتراك مع مشروع «اصايل» التنموي الذي تموله الوكالة الأميركية مهرجان الجبنة «حيث أظهرت الدراسات أن اللبنانيين يأتون بعد أكثر من 30 مشتركاً من تعاونيات

ومؤسسات صغيرة ومتوسطة الحجم أصناف الجبنة اللبنانية المتنوعة. وأظهرت إمكانات قطاع صناعة الألبان والأجبان في لبنان. كما قدم المهرجان عروض طبخ حبة لمجموعة من أشهر الطباخين اللبنانيين والعالميين، بهدف تحفيز المنافسة بين الصناعات الغذائية في لبنان».

وينظم الملتقى سلسلة ورش عمل حتى غد الجمعة تتناول منتجات التراث، يتخللها ومهرجانات وندوات.

الأوروبي للتحديث الصناعي «ELCIM» عن «أهمية تصدير المطبخ اللبناني ومنتجاته في الاقتصاد».

وقال بيان للملتقى، ان المعرض سينظم في اطار ورش العمل، لقاء يرعاه وزير السياحة جو سركيس والوكالة الأميركية للتنمية، يجمع عدداً من الاختصاصيين لتعريفهم بمستجدات برنامج «ضيافة» الذي تنفذه «ANERA» ومشروع «سكة لبنان الجبلية» الذي تنفذه «ECODIT». ويهدف المشروعان

نظم أمس، «ملتقى هورিকা للضيافة والصناعات الغذائية» في بيال، عدداً من ورش العمل في علي هامش «ملتقى الضيافة السنوي». فكانت ورشة لمنظمة (SRI) الدولية والوكالة الأميركية للتنمية الدولية تناولت سبل نجاح الشركات المحلية في أسواق التصدير وزيادة حجم أعمالها. وناقش متخصصون طريقة تحضير المنتجات التي تلائم هذه الأسواق وشروط التغليف والتعريف فيها. وورشة أخرى للمركز اللبناني

## ورش حول السياحة والضيافة في إطار ملتقى "هوريكاً"

تتواصل فعاليات ملتقى «هوريكاً» للضيافة والصناعات الغذائية أعمال دورته الرابعة عشرة التي تستمر حتى غد الجمعة.

وشهدت هذه الفعاليات ورش عمل عدة تناولت سبل نجاح الشركات المحلية في أسواق التصدير وزيادة حجم أعمالها عبر تحضير منتجاتها بالشكل الذي يلانم هذه الأسواق وشروط التغليف والتعريف فيها. وقد نظمت هذه الورشة منظمة «SRI» الدولية والوكالة الأميركية للتنمية الدولية «USAID» في حين ينظم المركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي «ELCIM» ورشة عمل عن أهمية تصدير المطبخ اللبناني ومنتجاته بالنسبة الى الاقتصاد اللبناني.

وفي إطار ورش العمل أيضاً لقاء يرعاه وزير السياحة جو سركيس والوكالة الأميركية للتنمية الدولية وجمع من الاختصاصيين لتعريفهم بمستجدات برنامج «ضيافة» الذي تنفذه «ANERA» ومشروع «سكة لبنان الجبلية» الذي تنفذه «ECODIT». ويهدف المشروعان الى تعزيز الضيافة والسياحة في المناطق النائية.

والى ورش العمل تدور في فلك «هوريكاً ٢٠٠٧» مهرجانات متخصصة بمختلف انواع الطعام. وتشكل هذه المهرجانات حدثاً يقصده الذواقه والاختصاصيون كل عام لاكتشاف احدث وأطيب الابتكارات على هذا الصعيد. وجديد هذه السنة كان مهرجان الجبنة التي اثبتت الدراسات ان اللبنانيين يأتون بعد الفرنسيين في استهلاكه.

والذواقه على موعد أيضاً مع «اسبوع تذوق الطعام» الذي يقدم خلاله اشهر الطباخين عروضاً حية تشمل الطعام اللبناني التقليدي والحديث ومن النشاطات التي ترعاها أيضاً «SRI» معرض «ديكوتيل» - صنع في لبنان الذي يعرض للحرف اليدوية التراثية.

لم يغفل برنامج الملتقى في تنوعه التكنولوجيا فالتقنيات تلعب دوراً اساسياً في النواحي السياحية كما في النواحي الاجتماعية والاقتصادية. وقد خصها «هوريكاً ٢٠٠٧» بجناح رعته «مايكروسوفت» وشارك فيه عدد كبير من شركات التكنولوجيا في لبنان.

والى كل ما تقدم من نشاطات ومحطات، تبرز في «هوريكاً ٢٠٠٧» المشاركة القبرصية في لبنان بحجمها ونشاطها بحيث توزعت ١٧ شركة على مساحة ٢٨٠ متراً مربعاً.

# الدَّيَّار

## رغم المناخات السائدة والصعوبات «هورিকা» ٢٠٠٧ يتميز في الشكل والمضمون

تميّز ملتقى هوريكا للضيافة والصناعات الغذائية الأول من نوعه في منطقة الشرق الأوسط وفي دورته الرابعة عشرة التي أفتتحت الثلاثاء الماضي في مركز المعارض «بيال» وتستمر حتى يوم الجمعة ٣٠ آذار ٢٠٠٧، بكثافة النشاطات المرافقة وتعددها. وهي هذه السنة عرفت رغم كل الظروف التي رافقت التحضير للملتقى تنوعاً لافتاً شمل كافة المجالات من ضيافة، سياحة، ديكور، مطبخ، اجتماع، تكنولوجيا واقتصاد.

فإلى المبادرات التي يشهدها المنتدى كل عام، تحمل أعمال هذه السنة محطات جديدة تضيء على العديد من المجالات وتجذب شخصيات اجتماعية ومهنية وإعلامية.

هكذا تشكل ورش العمل التي تنظم يومياً في إطار «منتدى الضيافة السنوي» منصات لتبادل الأفكار والخبرات يحاضر فيها ويحضرها حشد من الاستشاريين اصحاب الاختصاص. وتتنوع موضوعات البحث حتى فتقيض معلومات وآراء واقتراحات. وقد تناولت أولى الورش سبل نجاح الشركات المحلية في أسواق التصدير وزيادة حجم أعمالها عبر تحضير منتجاتها بالشكل الذي يلائم هذه الأسواق وشروط التغليف والتعريف فيها. وقد تطّمت هذه الورشة منظمة SRI الدولية والوكالة الأميركية للتنمية الدولية USAID في حين ينظم المركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي ELCIM ورشة عمل عن أهمية تصدير المطبخ اللبناني ومنتجاته بالنسبة الى الاقتصاد اللبناني.

وفي إطار ورش العمل أيضاً لقاء يرعاه وزير السياحة جو سركيس والوكالة الأميركية للتنمية الدولية USAID وجمع الاختصاصيين لتعريفهم بمستجدات برنامج «ضيافة» الذي تنفذه ANERA ومشروع «سكة لبنان الجبلية» الذي تنفذه ECODIT. ويهدف المشروع الى تعزيز الضيافة والسياحة في المناطق النائية. وكالعادة يخرج الحضور من ورش العمل هذه مثنياً على النقاشات الجدية التي تتطرق اليها في حن يرى المشاركون فيها فرصة ثمينة لعرض افكارهم وأعمالهم والمستجدات.

الى كل ما تقدم من نشاطات ومحطات تبرز في هوريكا ٢٠٠٧ المشاركة القبرصية في لبنان بحجمها ونشاطها بحيث توزعت ١٧ شركة على مساحة ٢٨٠ متراً مربعاً مجددة بحضورها ثقة قبرص بلبنان وصناعتها ومؤكدة انها حليف مقرب للبلد الجار مهما كانت الظروف التي يمر بها.

هذا ما أكد عليه جورج ستافرو، ممثل شركة «كين» للمشروبات الغازية والعصير الذي قال انه يؤمن بأن ملتقى هوريكا يشكل منصة للتواصل وإقامة العلاقات المهنية. «جنته اول مرة كزائر وفيه عقدت صفقة مع شركة مشروبات عربية بدأت إثرها باستيراد احد أنواع العصير الى قبرص. هذه السنة عدت الى هوريكا كمشارك ابحث عن شريك محلي يستورد اصناف «كين» الى لبنان.

والذواقة على موعد أيضاً مع «اسبوع تذوق الطعام» الذي يقدم خلاله أشهر الطباخين لعروض حبية تشمل الطعام اللبناني التقليدي والحديث، بالإضافة الى ورش عمل ونشاطات متنوعة. وبالإضافة الى هذا الحدث ترعى منظمة SRI الدولية وللسنة الرابعة على التوالي، بدعم من الوكالة الأميركية للتنمية الدولية، عدداً من النشاطات في هوريكا ٢٠٠٧ تروّج من خلالها للتمايز اللبناني على صعيد الضيافة. من هذه النشاطات مباراة زيت الزيتون ومعرض المنتجين.

## ورش عمل "هوريكاً 2007": منصّات لتبادل الأفكار والخبرات

يتميّز "ملتقى هوريكا للضيافة والصناعات الغذائية" بأنه الأول من نوعه في منطقة الشرق الأوسط، وتستمر نشاطاته الكثيفة التي افتتحت أول من أمس الثلاثاء، في المركز الدولي للمعارض والترفيه "بيال" - وسط بيروت، حتى يوم غد 30 الجاري. وأعلنت شركة "هوسبيتاليتي سرفيسز" المنظمة في بيان، انه يشهد هذه السنة تنوعاً لافتاً في مجالات الضيافة، والسياحة، والديكور، والمطبخ، والتكنولوجيا والاقتصاد. فالى المباريات التي يشهدها المنتدى كل سنة، تحمل أعمال هذه السنة محطات جديدة تضيء على عدد كبير من المجالات وتجذب شخصيات اجتماعية ومهنية.

وتشكّل ورش العمل التي تُنظّم يومياً في سياق الملتقى، منصّات لتبادل الأفكار والخبرات يحاضر فيها عدد كبير من الاستشاريين أصحاب الاختصاص. وقد تناولت أولى الورش سبل نجاح الشركات المحلية في أسواق التصدير وزيادة حجم أعمالها عبر تحضير منتجاتها بما يلائم هذه الأسواق وشروط التغليف والتعريف بها، وقد نظمتها منظمة SRI الدولية والوكالة الأميركية للتنمية الدولية USAID، في حين ينظّم المركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي "السيم" ELCIM ورشة عمل عن أهمية تصدير المطبخ اللبناني ومنتجاته بالنسبة إلى الاقتصاد الوطني.

وفي سياق ورش العمل أيضاً، لقاء يراعه وزير السياحة جوسركيس والوكالة الأميركية وجمع من الاختصاصيين لتعريفهم بمستجدات برنامج "ضيافة" الذي تنفذه ANERA ومشروع "سكة لبنان الجبلية" الذي تنفذه ECODIT. ويرمي المشروعان إلى تعزيز الضيافة والسياحة في المناطق النائية.

وتدور في فلك "هوريكاً 2007" مهرجانات متخصصة بمختلف أنواع الطعام. وجديد هذه السنة، مهرجان الجبنة الذي أثبتت الدراسات أن اللبنانيين يأتون بعد الفرنسيين في استهلاكه، وتنظّمه ACDI/VOCA - لبنان بالاشتراك مع مشروع "أصايل" التنموي الاقتصادي الذي تموّله الوكالة الأميركية، ويعرض فيه أكثر من 30 مشتركاً من تعاونيات ومؤسسات صغيرة ومتوسطة الحجم لأصناف الجبنة اللبنانية.

أما الذواقه فهم على موعد مع "أسبوع تذوّق الطعام" الذي يقدم أشهر الطباخين لعروض تشمل الطعام اللبناني التقليدي والحديث، إضافة الى ورش عمل ونشاطات متنوعة.

## ملتقى «هورিকা ٢٠٠٧» في يومه الثاني: ورشات عمل متخصصة لدعم الصادرات

ومشروع «سكة لبنان الجبلية» الذي تنفذه «إيكوديت». ويهدف المشروع إلى تعزيز الضيافة والسياحة في المناطق النائية.

كذلك، تخلل الملتقى مهرجانات متخصصة بمختلف أنواع الطعام، ومن جديد هذه السنة كان مهرجان الجبنة التي أثبتت الدراسات أن اللبنانيين يأتون بعد الفرنسيين في استهلاكه. هذا المهرجان الذي تنظمه «ACDI/VOCA» بالاشتراك مع مشروع «أصايل»، ويعرض فيه أكثر من ٣٠ مشتركا من تعاونيات ومؤسسات صغيرة ومتوسطة الحجم لأصناف الجبنة اللبنانية.

ومن النشاطات التي ترعاها أيضاً «إس.أر.أي»، معرض «ديكوتيل - صنع في لبنان» الذي يعرض للحرف اليدوية التراثية. كما خص «هورিকা ٢٠٠٧» التكنولوجيا بجناح رعته «مايكروسوفت»، وشارك فيه عدد كبير من شركات التكنولوجيا في لبنان الذين رأوا في هذا الملتقى فرصة مهمة يتوجهون من خلالها إلى المتخصصين في قطاع السياحة والضيافة.

تواصلت نشاطات ملتقى «هورিকা ٢٠٠٧» للضيافة والصناعات الغذائية، في مركز المعارض «البيال» أمس، وتخللتها ورشات عمل متخصصة حول تفعيل عملية التصدير وتعزيز البنية التحتية السياحية والتكنولوجية في لبنان.

وقد تناولت أولى الورش سبل نجاح الشركات المحلية في أسواق التصدير وزيادة حجم أعمالها عبر تحضير منتجاتها بالشكل الذي يلائم هذه الأسواق وشروط التغليف والتعريف فيها. وقد نظمت هذه الورشة منظمة «إس.أر.أي» الدولية والوكالة الأميركية للتنمية الدولية، في حين ينظم المركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي «إلسيم» اليوم ورشة عمل عن أهمية تصدير المطبخ اللبناني ومنتجاته بالنسبة إلى الاقتصاد اللبناني.

كما عقد لقاء برعاية وزير السياحة جوسركيس والوكالة الأميركية، جمع الاختصاصيين لتعريفهم بمستجدات برنامج «ضيافة» الذي تنفذه «أنيرا»