



PARMA.10|11 APRILE.2019

**WELCOME TO  
FOODLAND**



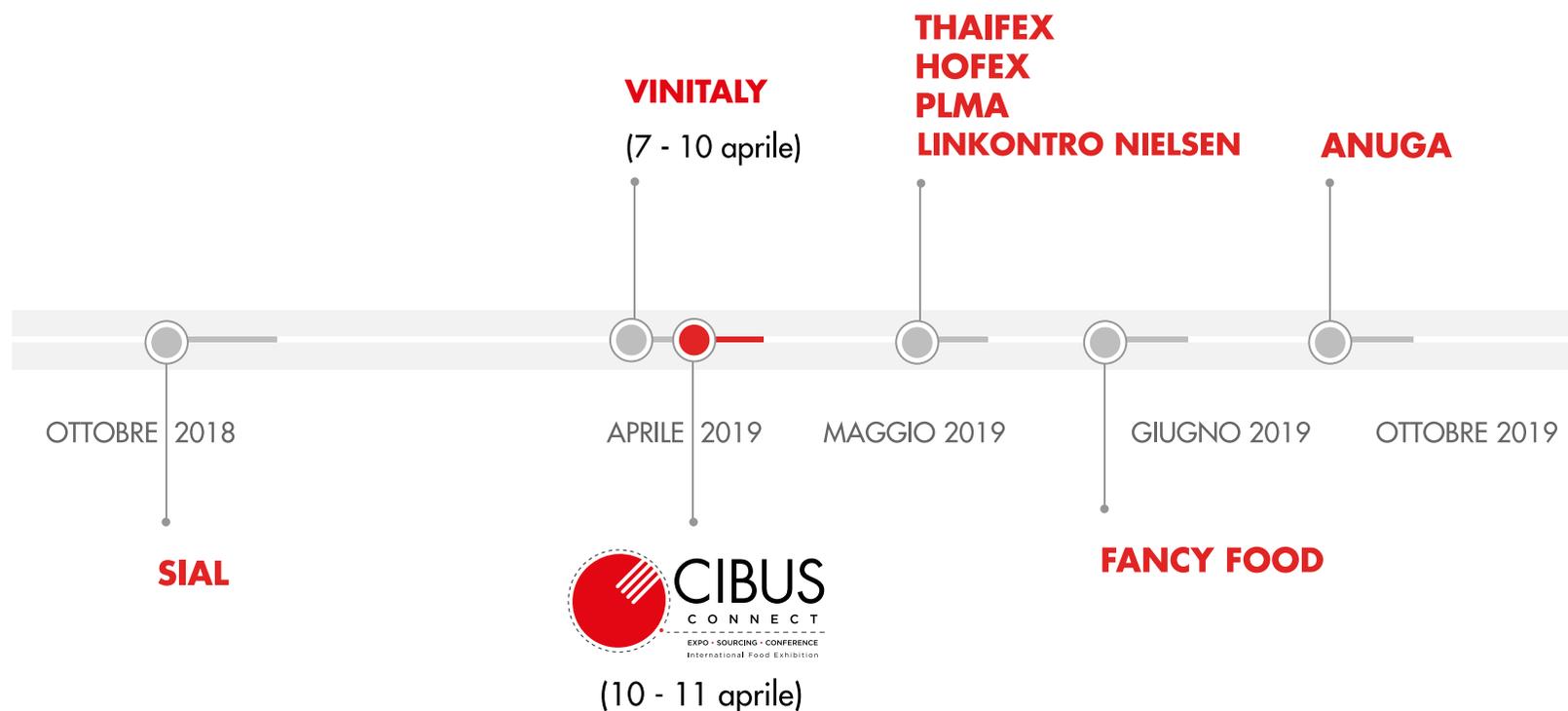
## CIBUS CONNECT 2019: UN EVENTO "BARICENTRICO" NEL CALENDARIO FIERISTICO INTERNAZIONALE

**Posizionato ad aprile**, è collocato in modo **funzionale** rispetto **agli appuntamenti fieristici di rilevanza internazionale** per i visitatori professionali. Un appuntamento unico di **2 giorni** dove esposizione fieristica, **business e contenuti food & retail** si articolano in un **format innovativo**, orientato alle esigenze della community agroalimentare internazionale.

- La data scelta, **nella stessa settimana di Vinitaly**, consente di ottimizzare la visita di visitatori professionali esteri
- Collocata a **6 mesi di distanza sia da SIAL che da ANUGA**
- Anteprima Italiana per gli eventi esteri di maggio
- Date ideali per i prodotti festivity

Un percorso espositivo dedicato ai prodotti regionali e di nicchia che garantirà un'offerta di prodotto ancor più ampia e differenziata.

Con la partecipazione di:  Slow Food\*Promozione



## LAYOUT SEMPLICE E FUNZIONALE ALLE ATTIVITÀ DI BUSINESS

Cibus Connect 2019 si svolgerà **nei padiglioni 5 e 6** del quartiere fieristico di Parma.

I padiglioni espositivi saranno dotati di un'area **Risto e vip lounge** disponibili agli espositori per incontrare **clienti e contatti**.

Una formula e un layout semplici, per un evento di sicuro successo.

### MAPPA QUARTIERE



5 Area espositiva  
Deli, Dairy,  
Chilled & Ultrafresh

6 Area espositiva  
Grocery, Confectionery  
& Bakery



**NETWORKING LOUNGE PERSONALIZZABILE PER  
INCONTRARE CLIENTI E CONTATTI DI BUSINESS**



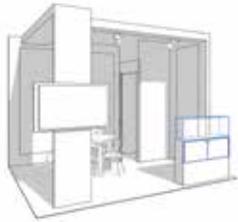
+ facile la scelta  
+ networking b2b

# NUOVO FORMAT DI PARTECIPAZIONE SEMPLICE E "CHIAVI IN MANO"

Una **formula espositiva** focalizzata in 2 giorni per rispondere alle esigenze di format "**Time effective**" semplificato, ricercato dalle aziende. La partecipazione a Cibus Connect 2019 è semplice e chiara e le aziende potranno scegliere tra 3 opzioni:

## 1 modulo (12 mq)

Stand chiavi in mano, per valorizzazione del Brand aziendale sia in forma grafica/fotografica che video, area reception e ripostiglio.

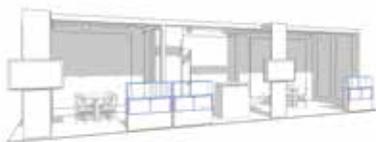


## 2 moduli (24 mq)



## 3 moduli (36 mq)

Stand chiavi in mano costituito da 3 moduli, per valorizzazione del Brand aziendale sia in forma grafica/fotografica che video, area reception, piccola lounge per accoglienza e ripostiglio.



## Opzione basic (9 mq)



## Modulo degustazione (6 mq) opzionale per tutte le SOLUZIONI





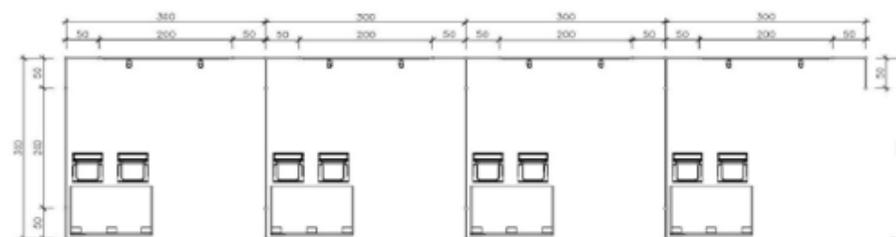
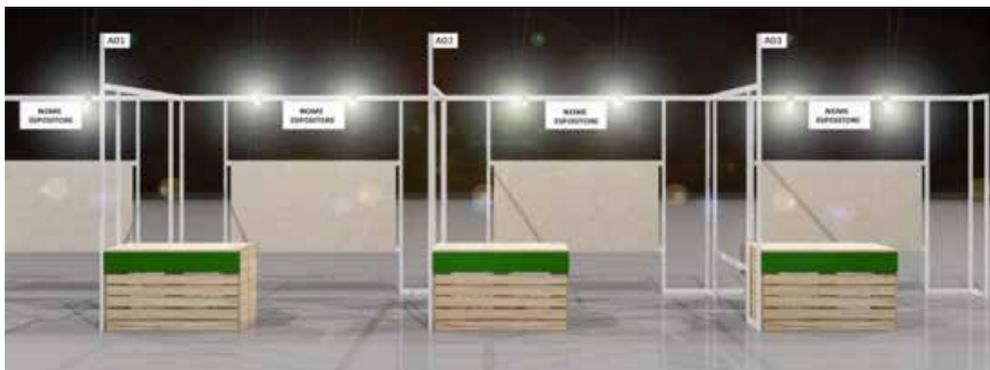
### Slow Food® Promozione

**Slow Food Promozione Srl**, società partecipata al 100% da Slow Food Italia che organizza a Torino dal 1996 il Salone del Gusto, **sarà presente a Cibus Connect 2019** con un'area che accoglierà un **centinaio di produttori italiani legati in vario modo all'associazione** della chiocciola: espositori di Terra Madre Salone del Gusto, Slow Fish e Cheese, partner dei progetti di Slow Food Italia, produttori dei Presidi Slow Food.

L'**obiettivo** della collaborazione tra Fiere di Parma e Slow Food è **la valorizzazione, in Italia e nel mondo, delle competenze ed esperienze** maturate rispettivamente **con Cibus** (piattaforma Business To Business per l'Authentic Italian Food in Italia e nel mondo) e **Terra Madre Salone del Gusto** (il grande evento dedicato all'incontro tra produttori e consumatori, all'educazione alimentare e del gusto, alla promozione della cultura legata al mondo del cibo).

In un contesto di libero scambio e reciproca utilità, i piccoli produttori potranno trovare **nuovi sbocchi di mercato**, che riconoscano il valore del loro lavoro, mentre le grandi aziende potranno trarre insegnamento da alcune intuizioni e alcuni valori che sono stati coltivati in maniera fruttuosa dalle piccole aziende, che costituiscono un **grande patrimonio del nostro Paese**.

Inoltre a disposizione degli espositori dell'area Slow Food ci sarà uno **spazio Show Cooking** coordinato e gestito da **Slow Food Promozione**.



#### Specifiche tecniche:

- Stand 3x3m (9mq totali)
- Allestimento comprensivo di impianto elettrico fino a 3 kw, 2 faretti da 75 w e multipresa
- Desk (top e lati in legno, pallet sul frontale anteriore)
- telo di iuta per sfondo
- frontalino
- 2 sedie



**Un'area spettacolare e polifunzionale** in cui lo **show cooking** fa da sfondo a **workshop dedicati a temi del settore Food & Retail** costantemente in fieri nell'arco della giornata. Gli espositori potranno così decidere dove accogliere i propri clienti, se **ricettare e somministrare i propri prodotti** o incontrarli in occasione di una delle sessioni di approfondimento. Nello spazio sia i **tavoli** che le **cucine** sono **personalizzabili dagli espositori** e la presentazione del proprio brand si accompagna ad eventi convegnistici e degustazione dei migliori prodotti Made in Italy.

**Un'opportunità straordinaria per i top buyer di tutto il mondo per scoprire e degustare il meglio del Made in Italy Alimentare.**

### Area Show Cooking 80 SET DI SHOW COOKING PERSONALIZZABILI DA/PER GLI ESPOSITORI



### Area Palco



# CIBUS CONNECT HOSTED BUYERS PROGRAM

Un programma dinamico e innovativo forte del know-how acquisito nelle ultime edizioni, anche grazie alla partnership con ICE - Italian Trade Agency, dedicato ai key-players del mercato internazionale per scoprire il Food Made in Italy.



## Un'esperienza unica per scoprire il meglio del food Made in Italy.



"The organization was excellent and I hope to return in the next edition"

*Miren Jasone Ruiz Arregui (Purchasing Manager)  
Eroski - Spain*



"Most of the business contacts are of good quality. The hosted buyer program is a very good mechanism to facilitate the business opportunities between the countries."

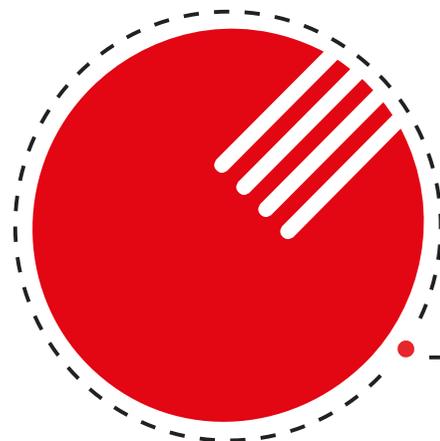
*Weixin Yang (Import Manager)  
METRO CHINA - China*



"Italian Food is a capital reality for the economy and the development of the country on an international scale. Parma has made a fantastic job of bringing together so many producers."

*Alex Tosolini (Senior Vice President)  
THE KROGER COMPANY - United States of America*





# CIBUS

C O N N E C T

EXPO • SOURCING • CONFERENCE  
International Food Exhibition

[www.cibus.it](http://www.cibus.it)



Per informazioni: [cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it) | +39 0521 996 206

Segui Cibus su:  
official hashtag #cibus

