



## FOODSERVICE CONNECTIONS

*Un percorso dedicato alle piattaforme di distribuzione per il canale Ho.Re.Ca., con focus sulle catene di ristorazione e dell'hôtellerie*

**Ristorazione, hôtellerie, confectionery, oltre a gelateria e pasticceria artigianale:** tutti i mondi del Fuori Casa si ritrovano a Cibus Connecting Italy, all'interno del percorso **"Foodservice Connections"**. Sul tavolo della discussione, c'è la principale – e forse più concreta – sfida che oggi il settore si trova a vivere e affrontare: **adattare i vecchi modelli commerciali** (a forte trazione quantitativa) **alle nuove esigenze di qualità e salubrità dell'esperienza**.

È questo un Cibus che marca l'accento sui temi della naturalità dei prodotti e della sostenibilità dei processi. Anche **Horeca "The Hub"**, la lounge riservata che Cibus e **Dolcitalia** dedicano a operatori e grossisti del mondo confectionery e impulso, affronta il tema in modo non convenzionale. "Le apparentemente improbabili immagini di vegetali, create su mia indicazione dagli abili studenti del NID di Perugia pongono in primo piano l'importanza di ribaltare ruoli e valori conosciuti per attivare nuove vincenti battaglie commerciali". Così presenta l'area il progettista **Simone Micheli – Architectural Hero**.

In questo filone s'inserisce una fitta batteria di cooking show, dal forte sapore esperienziale, firmati **Cooperativa Italiana Catering**. Non solo esperienza gastronomica e sensoriale: CIC porta in fiera la sua ambiziosa mission, che punta a promuovere tramite attività educational pochi, chiari principi: **ricerca della qualità** a partire dalla materia prima, lotta al **food waste** tramite una **maggior attenzione alla resa e alle dosi**, sostenibilità dei **packaging** e **trasferimento di valore** a tutti i livelli della filiera.



PARMA.29|30 MARZO.2023





### **Temi dell'area**

Superamento delle dinamiche quantità-prezzo-prodotto  
Programmi di education e nuovi modelli per la ristorazione commerciale  
Naturalità delle produzioni  
Sostenibilità dei processi  
L'esperienza sensoriale come veicolo di valore

### **Il calendario di eventi**

**30 marzo, ore 14 – padiglione 4, Sala “Workshop”**

***Nuovi corsi per l'ingrosso: Food Service e Ho.Re.Ca. alla sfida della qualità***

*in collaborazione con Tuttotpress*

**tra gli ospiti**

Cooperativa Italiana Catering

