

FOOD TECH
ABOUT APPLIANCES

editorial by **PROF. MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI** Food Technologist, President FCSI Italia



MEET THE WORLD - HOSTMilano 2019: the value of FCSI international expertise

It ended with great success the participation of FCSI EAME (Europe-Africa-Middle East) in HOSTMilano 2019, where FCSI-branded Professionals, Institutions, Enterprises and Companies have confirmed the ranking of professional leadership in the international context. The record edition, with over 200,000 presences and 2,249 exhibitors has highlighted the interest of Consultants and Enterprises in 10 top markets: Germany, Spain, France, USA, Turkey, United Kingdom, the Netherlands, Greece,

Switzerland and Portugal, with some new entries like Albania, Argentina, Colombia, Latvia and Lebanon. The progressive success of the last editions confirms HOSTMilano as an "international reference hub for the B2B of HORECA and Hospitality sector", as states the Managing Director of Fiera Milano Fabrizio Curci, which makes even more profitable and strategic the agreement with FCSI EAME, reconfirmed by the President

Remko van der Graaff. The organizational and cultural driving engine managed by FCSI Italia has allowed "welcoming and refreshing", also due to the support of the Staffs of **Cast** Alimenti Brescia and of IPSEOA Carlo Porta Milano, 1,000 people in 5 days, involving in 24 workshops and meetings with the experts FCSI Consultants from 12 nations, Universities and Professional State Institutes, Institutions, Trade associations, Top Players and Testimonials on the topical issues of the sector. From BIM design to smart-cloud platforms for the process management control, from the implementation of structures and plants with low environmental impact to the energy saving of equipment, from the novel food to the food fraud&defence, from the technologies for the food and nutritional safety to the information to consumers. The presentations of two cultural projects signed by FCSI Italia did not miss: the volume *Progettare la Ristorazione* edited by Tecniche Nuove, author the architect Antonio Montanari,

founder of FCSI Italia and member of FCSI Council of Fellows, and the book *On the Rocks - Ice Is Food*, by Marco Garino, former Key Account Manager Brema Ice Makers, Allied FCSI Italia. The Food Designer Consultant Paolo Barichella introduced the work *Trattoria Solidale & Smart Kitchen Project* that proposes innovative solutions for the integration of disabled young in the labour world. Our Association, through the Biologist Consultant Luigi Tonellato, this year once more has paid attention to the works by three students of the IV and V year of IPSSAR Beltrame Institute in Vittorio Veneto, winners of the FCSI Italia award consisting in a training course by **CAST** Alimenti. HOSTMilano event and FCSI EAME Conference represent privileged venues of cultural growth, highlighting the role of FCSI Consultants: facilitators of educational processes and tutors on the field in cultural change processes, to develop new competences in operators and to accompany the growth of enterprises on a world scale.

MEET THE WORLD - HOSTMILANO 2019: IL VALORE DELLE COMPETENZE INTERNAZIONALI FCSI

Si è conclusa con grande successo la partecipazione di FCSI EAME (Europe-Africa-Middle East) a HOSTMilano 2019, dove Professionisti, Istituzioni, Imprese e Aziende targate FCSI hanno confermato la posizione di leadership nel contesto internazionale. L'edizione record con oltre 200.000 presenze e 2.249 espositori ha evidenziato attenzione di Consulenti e Imprese verso 10 top market: Germania, Spagna, Francia, USA, Turchia, Regno Unito, Paesi Bassi, Grecia, Svizzera e Portogallo, con alcune new entry come Albania, Argentina, Colombia, Lettonia e Libano. Il progressivo successo delle ultime edizioni conferma HOSTMilano un "hub di riferimento internazionale per il B2B del settore HORECA e Hospitality", come afferma l'AD di Fiera Milano Fabrizio Curci e che rende ancora più proficuo e strategico l'accordo con FCSI EAME, ribadito dal Presidente Remko van der Graaff. La macchina organizzativa e culturale di FCSI Italia ha permesso di "accogliere e ristorare" grazie anche al supporto degli Staff di **Cast** Alimenti Brescia e di IPSEOA Carlo Porta Milano, 1.000 persone in 5 giorni, coinvolgendo in 24 seminari e incontri "faccia a faccia con l'esperto" Consulenti FCSI da 12 Paesi, Università e Istituti Professionali di Stato, Istituzioni, Associazioni di categoria, Top Player e Testimonial sui temi caldi del settore. Dalla progettazione BIM alle piattaforme smart-cloud per il

controllo gestione dei processi, dalla realizzazione di strutture a ridotto impatto ambientale al risparmio energetico, dai novel food alla food fraud&defence, dalle tecnologie per la sicurezza alimentare e nutrizionale all'informazione ai consumatori. Non sono mancate le presentazioni di progetti culturali: il volume *Progettare la Ristorazione* edito da Tecniche Nuove a cura dell'arch. Antonio Montanari, fondatore di FCSI Italia e membro del FCSI Council of Fellows e il libro *On the Rocks - Ice Is Food* a cura di Marco Garino, già Key Account Manager Brema Ice Makers, Allied FCSI Italia. È stato presentato dal Consulente Food Designer Paolo Barichella il lavoro *Trattoria Solidale & Smart Kitchen Project* che propone soluzioni innovative per l'integrazione di giovani diversamente abili nel mondo del lavoro. L'Associazione, con il Consulente Biologo Luigi Tonellato, ha dato attenzione ai lavori di 3 studenti dell'Istituto IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, vincitori del premio FCSI Italia con un corso di formazione presso **CAST** Alimenti. HOSTMilano e la Conferenza FCSI EAME rappresentano contenitori privilegiati di crescita culturale, mettendo in evidenza il ruolo dei Consulenti FCSI: facilitatori dei processi formativi e tutor sul campo nei processi di cambiamento culturale per sviluppare nuove competenze negli operatori e per accompagnare la crescita delle imprese a livello internazionale.