



I PARTNER DI FIPE





APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani è un'associazione di categoria che nasce in un'ottica di aggregazione e servizio: per costituire un valore aggiunto per i professionisti della cucina italiana che vogliono trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto.

L'Associazione offre ai professionisti del settore l'opportunità di accrescere la propria visibilità e quella del proprio luogo di lavoro, di ottenere una valida certificazione della propria professionalità, di usufruire di una selezione delle migliori offerte di lavoro, di collaborare quali testimonial dell'Associazione in Italia e nel mondo e di rappresentare le più grandi aziende con cui l'Associazione collabora ogni giorno.

Per informazioni: www.cucinaprofessionale.com



Aqua Dominus International, sostiene un mondo più verde, per una sostenibilità ambientale da sviluppare in progetti condivisi con i loro clienti. Ha fatto dell'acqua il suo credo quotidiano, realizzando e commercializzando apparecchiature ecocompatibili per rispettarla e migliorarla, incentivando un utilizzo responsabile di questo prezioso bene.

La sua visione è di sviluppare la presenza sul mercato e la creazione di una leadership del settore, fornendo prodotti e servizi non solo eco-friendly, ma anche utili socialmente ed economicamente. Prima che nuovi prodotti e/o servizi possano essere proposti alla clientela, gli stessi vengono attentamente esaminati e valutati per la loro conformità alle prescrizioni di legge, la loro adeguatezza alle esigenze della clientela e la loro facilità e sicurezza d'uso.

Diffondere la cultura del sostenimento responsabile dell'ambiente a tutti i livelli aziendali, comportarsi in maniera trasparente e offrire un servizio di qualità in grado di preservare e soddisfare gli interessi dei clienti, sono solo alcuni dei principali valori dell'azienda.

Per informazioni: <http://acquadominus.com/>



Aroma e Fragranza nasce a Roma con l'obiettivo di servire il canale ho.re.ca nel centro Italia.

Considerando gli ottimi risultati raggiunti ed il soddisfacimento, sempre crescente dei clienti, parteciperà all'edizione del TUTTOFOOD 2019 con lo sguardo rivolto al mercato nazionale ed internazionale. L'azienda è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti con le cinque miscele di caffè prodotte; per offrire un servizio sempre migliore e puntuale si è specializzata anche nei prodotti affini:

- Orzo
- Ginseng
- Prodotti solubili (Caffè alla nocciola, caffè al guaranà ed altri),
- Creme calde
- Creme fredde.

Per raggiungere tali obiettivi l'Aroma e Fragranza collabora con le migliori aziende nazionali per la fornitura di attrezzature professionali.

Costantemente alla ricerca di novità, per sviluppare nuovi business per i propri clienti, l'azienda si pone come partner e non come un semplice fornitore.

Per informazioni: aromaefragranza@libero.it; 06/92959428



Il Gruppo Artana Alimentare si propone sul mercato con diverse tipologie di paste fresche e surgelate , semplici e ripiene tipiche delle zone piemontesi e liguri.

Il Gruppo si distingue per la serietà dell'intera filiera di lavorazione : controllo qualità, scelta delle materie prime, ottimizzazione dei processi produttivi , coniugando metodologie artigianali e tecnologia.

Per garantire qualità e genuinità al cliente, il Gruppo Artana ha deciso di improntare il proprio progetto su importanti valori guida:

- **soddisfazione del cliente** (qualità e innovazione)
- **soddisfazione del consumatore** (prodotti salubri, freschi, naturali, tipici e genuini)
- **soddisfazione del personale** (responsabilizzazione all'interno di un modello dinamico e in costante evoluzione)
- **soddisfazione aziendale** (aumentare il valore aggiunto del capitale investito)



L'ENTE BILATERALE NAZIONALE DEL TURISMO (**EBNT**), è un organismo paritetico costituito nel 1991 dalle organizzazioni sindacali nazionali dei datori di lavoro e dei lavoratori maggiormente rappresentative nel settore Turismo: Federalberghi, Fipe, Fiavet, Faita, Federreti, Filcams - CGIL, Fisascat - CISL, Uiltucs - UIL.

EBNT, è un ente senza fini di lucro e costituisce uno strumento per lo svolgimento delle attività individuate dalle parti stipulanti il CCNL Turismo in materia di occupazione, mercato del lavoro, formazione e qualificazione professionali. EBNT svolge e promuove attività di studio e ricerca, sperimentazione, documentazione, informazione e valutazione. Fornisce un supporto tecnico-scientifico e alla rete degli Enti Bilaterali Territoriali sulle politiche e sui sistemi della formazione e dell'apprendimento continuo, del mercato del lavoro e dell'inclusione sociale, ne coordina il lavoro e ne definisce le linee operative di indirizzo.

EBNT riveste un ruolo determinante nella creazione e consolidamento dell'occupazione di settore e ne studia l'evoluzione, anche in relazione al tema delle pari opportunità, promuovendo interventi mirati volti al superamento di ogni forma di discriminazione nel luogo di lavoro.

L'impegno di EBNT, inoltre, è quello di offrire risposte alle situazioni di crisi congiunturali che si manifestano sul territorio nazionale, intervenendo con forme di sostegno al reddito a favore dei lavoratori dipendenti, salvaguardando l'occupazione e la professionalità degli addetti.

EBNT investe sul valore della bilateralità, interpretando le relazioni tra l'impresa e il sindacato come una risorsa.

Per informazioni: www.ebnt.it



Eurochef Srl è stata costituita nel 1992 con un focus sulla produzione di macchine funzionali, affidabili e redditizie che potessero preparare all'istante cibi, sia freschi che surgelati, della stessa qualità di quelli dei ristoranti, anche in locali privi di cucina. I macchinari Eurochef, infatti, consentono di preparare cibi di ottima qualità, poiché la cottura avviene in modo tradizionale.

Grazie alle attrezzature Eurochef bar, pub, pizzerie al taglio e da asporto, hotel, stabilimenti balneari, chioschi, impianti sportivi e stazioni di servizio, possono preparare pasta, pizza, fritti, pesce, senza fumi né vapori e, soprattutto, senza necessità di personale specializzato.

Eurochef ha sempre prestato grande attenzione agli aspetti tecnici per rispondere alle esigenze e alle aspettative dei clienti, per questo ha sviluppato un ciclo di produzione completo: dalla ideazione del prodotto fino alla progettazione, alla prototipazione, alla produzione interna e alla vendita e all'assistenza tecnica.

Per informazioni: <http://www.eurochef.it/azienda/?idC=61685>



Il Fondo, costituito dalle parti sociali nel 2005, nasce in attuazione di un accordo recepito dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (C.C.N.L.) del Terziario e del Turismo parte speciale “Pubblici esercizi” e parte speciale “Imprese di viaggi” e, successivamente, dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Aziende Ortofrutticole e Agrumarie e dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Aziende Farmaceutiche Speciali.

Le parti sociali che hanno sottoscritto i suddetti contratti sono: per la parte datoriale - Confcommercio, Fipe, Fiavet, per le rappresentanze sindacali dei lavoratori: Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil.

L’Ente ha la natura giuridica di associazione non riconosciuta e non persegue fini di lucro.

Il Fondo, operativo dal 2006, ha lo scopo di garantire ai lavoratori iscritti trattamenti di assistenza sanitaria integrativa al Servizio Sanitario Nazionale. Per conoscere nel dettaglio le prestazioni sanitarie garantite vi invitiamo a consultare il Piano Sanitario presente sul nostro portale.

Hanno diritto alle prestazioni di assistenza sanitaria garantite da Fondo Est tutti i lavoratori dipendenti a tempo indeterminato e gli apprendisti ai quali si applicano i C.C.N.L. dei settori Terziario, Turismo, delle Aziende Farmaceutiche Speciali e delle Aziende Ortofrutticole e Agrumarie (per queste ultime ad esclusione degli apprendisti). Con riferimento al solo C.C.N.L. delle Aziende Ortofrutticole e Agrumarie hanno, inoltre, diritto alle prestazioni di assistenza sanitaria i lavoratori con contratto a tempo determinato di durata superiore a 5 mesi.

In generale, ove il C.C.N.L. lo preveda, è consentita l’iscrizione di lavoratori dipendenti con contratto a tempo determinato di durata superiore a 3 mesi.

Le aziende che applicano i suddetti C.C.N.L. potranno iscriversi, esclusivamente per via telematica, seguendo la procedura d’iscrizione presente sul portale del Fondo.

Per informazioni: www.fondoest.it



Foodscovary.it è il mercato online che permette di ordinare direttamente dai migliori produttori enogastronomici italiani a prezzi locali. Una piattaforma web e mobile che permette a qualsiasi utente (consumatore finale e operatore business) di ordinare prodotti icona della gastronomia italiana direttamente dai laboratori artigianali più rappresentativi della tradizione locale come panifici, pasticcerie, macellerie, caseifici e affini. La mission è quella di scoprire, supportare e rendere accessibili specialità autentiche locali, prodotte responsabilmente da artigiani custodi della tradizione, al fine di tutelarne la continuità e sostenibilità produttiva.

La mission di Foodscovary è promuovere l'innovazione a sostegno delle piccole economie locali attraverso lo storytelling per la divulgazione della cultura culinaria locale, oltre alla creazione di un sistema automatizzato di ritiro e consegna in 24/48 ore che rende possibile gustare oltre 3.000 specialità autentiche in Italia e in Europa prodotte e spedite direttamente da 300 piccoli produttori selezionati.

Per informazioni: www.foodscovary.it



GRANDIMPIANTI

ENGINEERING & CONTRACTING

Con più di 50 anni di esperienza nel settore Contract & Engineering, Grandimpianti offre diversi servizi e progetti “chiavi in mano” in tutti i segmenti della ristorazione. Dallo snack bar al grande centro cottura, dall'albergo di lusso alla ristorazione collettiva, dalla pizzeria alla gelateria fino ai nuovi format della ristorazione veloce. Attiva dal 1965 Grandimpianti è un punto di riferimento in Italia per competenza e serietà poiché ha maturato sul campo, e nel confronto quotidiano con i propri clienti, una notevole competenza tecnica, un vasto know-how di prodotto e una profonda conoscenza di tutte le normative igienico-sanitarie. Grandimpianti è una delle 77 aziende di Ali Group. Con 58 siti produttivi in 29 paesi, partner commerciali e clienti in tutti i continenti e un fatturato di 2,1 miliardi di euro, Ali Group è il principale leader globale nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione professionale. *“Siamo davvero orgogliosi di supportare le attività di Fipe nel corso della prestigiosa manifestazione Tuttofood 2019. Crediamo fermamente nel valore della qualità, della lotta agli sprechi e della sostenibilità di cui la Federazione si fa portavoce nel suo ricco programma di appuntamenti”*, racconta l'ing. **Luigi Fiore**, direttore generale di Grandimpianti Ali. *“La cultura del mangiare sano e della sostenibilità, che Fipe promuove da sempre nella sua comunicazione a tutti gli operatori della ristorazione e ai consumatori, parte anche dai prodotti utilizzati dalle attività ristorative. Per questo Grandimpianti si impegna da sempre a fornire attrezzature per la ristorazione che rispettino l'ambiente e utilizzino in modo efficiente e razionale le risorse disponibili. Scegliere prodotti altamente efficienti, infatti, permette ai nostri clienti di abbattere i costi di esercizio e di salvaguardare la natura”*.

Per informazioni: www.aligroup.it



Nata a Pesaro nel 1962 come azienda artigianale specializzata nella produzione di arredi per bar e gelaterie, **IFI** ha segnato la storia dell'arredo per i locali food & beverage grazie a innovazioni che hanno dettato nuovi standard di riferimento per il settore, in tutto il mondo.

Oltre a una gamma vastissima di arredi, all'azienda si devono infatti il primo banco bar industriale (anni '60), il primo banco bar componibile (anni '70), il primo telaio in acciaio trattato contro la corrosione passante (anni '80), la dirompente filosofia di arredo per locali pubblici Platinum IFI Concept (2005), il servizio bar hi-quality/low-cost Start Up (2012) per permettere ai giovani in cerca di occupazione di avviare un'attività di bar a costi accessibili, e la proposta di arredo destrutturato e polifunzionale Bar Sharing (2013).

Per informazioni: www.ifi.it



ISA dal 1963 produce e distribuisce nel mondo vetrine refrigerate e arredamenti su misura per locali pubblici. Si è affermata nella refrigerazione professionale proponendo prodotti innovativi con la più alta tecnologia e affidabilità.

Per informazioni: www.isaitaly.com



I.P.S.E.O.A. Carlo Porta

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta"

L'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta" di Milano nasce nel 1979 e attualmente può accogliere fino a 1350 studenti, con 129 insegnanti e 35 unità di personale non docente. Sede di importanti concorsi gastronomici, l'Istituto promuove progetti ed eventi di carattere nazionale ed internazionale.

Il percorso formativo prevede tre specializzazioni:

- Enogastronomia (cucina e pasticceria);
- Sala e vendita (con particolare attenzione alla sommellerie);
- Accoglienza turistica

Al termine dei cinque anni gli studenti accedono al mondo del lavoro, alla formazione superiore o alla formazione universitaria. Gli studenti svolgono periodi di stage mirati e tirocini in aziende alberghiere e ristorative di elevata categoria, sia a Milano che in altre località italiane ed estere. Fra gli studenti che hanno frequentato il "Carlo Porta" si annoverano alcuni chef che hanno ricevuto la Stella Michelin e altri che hanno vinto i campionati italiani e mondiali di sommellerie.

Per informazioni: www.carloportamilano.it

MODESTINO TOZZI

P H O T O A R T

Modestino Tozzi cura l'immagine di un'ampia serie di ristoranti tra Milano e il lago di Como. Secondo Modestino è di vitale importanza per un fotografo essere affamato di sapere: scattare, sperimentare, osare e studiare.

Il food è uno dei settori trainanti della nostra economia e questo vale anche per i fotografi che vi si dedicano. Il mondo della comunicazione e del food non hanno bisogno di prodotti e immagini di qualità.

Per informazioni: modestino.tozzi@gmail.com



REGUSTO

buono fino in fondo

Recuperiamo Srl è la start up innovativa che ha sviluppato **Regusto**, dal latino “gustare di nuovo”: un portale e un’app per connettere domanda e offerta di alimenti in scadenza/eccedenza lungo la filiera agroalimentare.

Regusto verrà presentata in modo dettagliato presso lo stand Fipe in occasione della prima giornata di TuttoFood, il 6 maggio, dalle 17.00 alle 18.00.

Per informazioni: info@recuperiamo.org



Valuer Srl opera da 25 anni nel settore della ristorazione commerciale e offre prodotti eco-compatibili e di qualità, in grado di soddisfare sia il pubblico sia gli operatori, grazie alla loro estetica ed efficacia. Le forniture, monouso e non, assicurano comfort ai clienti, mentre i detergenti e gli accessori la massima pulizia agli ambienti.

Valuer si distingue per la varietà delle proposte, la qualità dei prodotti e l'eccellenza del servizio. In questo mercato globale, l'attenzione al particolare diventa decisiva per scegliere dove sostare e consumare e su questo aspetto Valuer ha investito in modo determinato allargando le proprie frontiere di approvvigionamento agli altri paesi europei per poter offrire soluzioni nuove sia da un punto di vista estetico che qualitativo.

La sensibilizzazione sull'utilizzo di materiali eco-compatibili ha spinto la compagnia a differenziare la proposta in:

- Prodotti bio compostabili (prodotti con materiali naturali come polpa di canna da zucchero, foglie di palma, legno, bioplastiche)
- Prodotti riciclabili & riciclati (pet, ps, pp)

Entrambe le strade portano alla riduzione drastica di inquinamento e utilizzo di energia elettrica nei processi produttivi.

Attraverso una vasta offerta di soluzioni adatte alle esigenze di tutti i giorni, pensate e progettate per qualsiasi attività, e grazie alla continua ricerca di prodotti innovativi che coniugano utilità e stile, Valuer garantisce un servizio di eccellenza per le imprese.

Per informazioni: <https://www.valuer.it/>