



LE NOVITÀ DI CIBUS 2008: IL MONDO DEL FOOD A PARMA

Le aziende dell'industria alimentare più apprezzata del mondo, il mondo della Ristorazione Fuori Casa, gli operatori professionali, i buyer delle principali catene della GDO italiana e internazionale, le associazioni di categoria e i rappresentanti delle Istituzioni si danno appuntamento a Parma dal 5 al 8 maggio 2008.

Dal 1985 è la più completa rassegna dell'Italian Food a livello internazionale (sono 2.400 i marchi del Made in Italy presenti) e in questi anni ha saputo farsi interprete delle esigenze di business dalle aziende espositrici e dalle associazioni di categoria (Federalimentare ne condivide il marchio con Fiere di Parma); si è dimostrato strumento affidabile di promozione del Made in Italy alimentare in tutto il mondo (Mincomes ed ICE, Mipaf e Buonitalia, Regione Emilia Romagna ne sostengono l'attività internazionale) e ha saputo mantenersi in linea con le esigenze del mercato globale rinnovandosi profondamente; da sempre favorisce l'incontro tra le realtà italiane del settore e le più importanti catene della GDO mondiale, presenti nei mercati di riferimento per l'export alimentare di qualità (450 i buyer esteri in rappresentanza di 59 Paesi).

Lunedì 5 maggio, a Parma, aprirà (per chiudersi giovedì 8) Cibus2008, il Salone internazionale dell'alimentazione, quattordicesima edizione. E quella di una nuova collocazione della rassegna nel calendario settimanale (lunedì-giovedì) rappresenta la prima novità di Cibus 2008, concepita per acuire la vocazione "professionale" della manifestazione.

E insieme a Cibus, come sempre, Dolce Italia, il salone del Dolciario.

GLI INCONTRI, CONVEGNI E WORKSHOP DI CIBUS 2008

Come ogni anno Cibus, coinvolgendo "il meglio" delle imprese italiane, ribadisce il primato di unica rassegna specializzata dell'alimentare italiano di qualità. Un evento che intende presentare al mondo degli operatori specializzati la più completa vetrina della nostra eccellenza alimentare e che, come ogni anno, proporrà una fitta serie di convegni, incontri e dei workshop professionali.

Il calendario ufficiale della quattordicesima edizione di Cibus propone nella mattinata di lunedì 5 maggio il protocollo della cerimonia d'inaugurazione e nel pomeriggio gli incontri professionali della "Giornata della ristorazione Fuoricasa" organizzata da Fipe. La giornata di martedì 6 darà spazio all'Assemblea annuale di Federalimentare, tema di quest'anno "Crescere in uno scenario difficile: nuovi consumi, nuovi mercati", al Convegno organizzato da CMA Italia e dalla testata specializzata Lebensmittel Zeitung dal titolo "La disponibilità delle risorse alimentari nel prossimo futuro. I nuovi rischi della food economy globale", a "Logisticando: facciamo strada insieme", un incontro promosso dai Giovani Imprenditori di Federalimentare e SDA Bocconi.

Mercoledì 7 maggio si aprirà con l'incontro "GDO e PMI: la partnership possibile. Casi eccellenti di sviluppo del Business" a cura di FOOD magazine, per proseguire con "Alimenti funzionali per il benessere del consumatore: innovazione nella tradi-





zione” a cura SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari) e SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia agro-alimentare e ambientale). Quindi “Fine Pasto all’italiana”, convegno a cura di AIDI- Buonitalia, a seguire infine “La domanda e l’offerta di prodotti alimentari negli Stati Uniti- presentazione dello studio su l’Italian Sounding” a cura di Buonitalia- MRA Group.

Giovedì 8 maggio, giornata di chiusura della quattordicesima edizione di Cibus, vedrà la tavola rotonda di AIDA- IFLA (Associazione Italiana Diritto Alimentare) “I Contratti del Mercato Agro-Alimentare”, il convegno organizzato da Truefood-SPES Consortium EEIG “Le aziende di prodotti tradizionali e l’impiego dei sottoprodotti”, il convegno di Federdistribuzione “GDO e Industria agroalimentare: una filiera efficiente in favore del consumatore”, i risultati della ricerca condotta da Nielsen “I mercati food & beverage più dinamici a livello internazionale”, i lavori del workshop “TRACEBACK: il futuro sistema di tracciabilità alimentare per l’Europa”, a cura di Traceback- Tecnoalimenti, e, in conclusione l’incontro della piattaforma Tecnologica “Food for Life” di Federalimentare.

L’ASSEMBLEA DI FEDERALIMENTARE 2008

Martedì 6 Maggio, ore 10.30, sala dei 300

Fin dal 1985, anno della prima edizione di Cibus, Federalimentare e Fiere di Parma hanno lavorato fianco a fianco rendendo questa manifestazione fieristica l’appuntamento di riferimento per tutti coloro che vogliono commercializzare, importare o semplicemente gustare i prodotti della nostra arte eno-gastronomica.

Infatti le Fiere, e Cibus in particolare, rivestono, come strumento promozionale, una grande importanza per la diffusione del Made in Italy alimentare, soprattutto all’estero, per le Piccole e Medie Imprese. Se infatti le grandi aziende riescono a penetrare i mercati con maggiore autonomia, le PMI hanno bisogno di strumenti di promozione collettivi.

Piace pensare che l’exploit delle esportazioni registrato negli ultimi 2 anni sia anche frutto del grande lavoro svolto da Federalimentare e Fiere di Parma con il sostegno di ICE, Buonitalia, Simest, Sace, Commercio Estero, Sviluppo Economico, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Ministero Affari esteri e le Ambasciate nel mondo, che ha portato alla ideazione e realizzazione di eventi fieristici anche all’estero di promozione del Made in Italy alimentare. Le esperienze in Russia, Cina e India hanno dato il via tra l’altro ad una prima fase di successo nel coordinamento, tra sistemi fieristici, segnando di fatto una fruttuosa collaborazione tra Cibus e Vinitaly.

L’edizione di quest’anno ospiterà, come da tradizione, l’Assemblea Pubblica di Federalimentare che vedrà la partecipazione di imprenditori, di rappresentanti delle Istituzioni ed esponenti del mondo scientifico. L’appuntamento di quest’anno “Crescere in uno scenario difficile: nuovi consumi, nuovi mercati”, servirà a riflettere sulle sfide che attendono l’industria alimentare nell’attuale contesto economico, suscettibile di variazioni, solo un anno fa assolutamente imprevedibili. Gli ultimi 12





mesi hanno imposto un confronto con fenomeni che si sono rilevati ampiamente impattanti per i bilanci e l'immagine di alcuni comparti dell'agroalimentare italiano: l'aumento esponenziale dei prezzi di alcune materie prime; l'attacco, spesso ingiustificato, dei media su tematiche relative alla sicurezza alimentare, da sempre fiore all'occhiello delle nostre produzioni; gli effetti negativi derivati da una politica agricola mondiale che non sempre tiene conto delle esigenze nutrizionali di intere popolazioni e delle esigenze di approvvigionamento dell'industria alimentare, sono solo alcune delle novità che hanno colpito il settore alimentare italiano. Ma nel corso del 2007 sono state registrate anche novità positive, che mostrano altresì il grande dinamismo delle imprese alimentari italiane e la loro capacità di confrontarsi con un mercato in continuo divenire e sempre più internazionale.

DOLCE ITALIA

Dal 5 all'8 maggio 2008 a Parma sarà possibile anche vivere l'esperienza "più dolce dell'anno": con Dolce Italia, il salone del dolciario creato da AIDI (Associazione Industrie Dolciarie Italiane) che diffonde in Italia e all'estero la conoscenza dei prodotti dolciari italiani.

Dolce Italia rappresenta il punto di riferimento per tutte le aziende italiane del settore e i principali buyer professionali che intendono diffondere nel mondo la cultura alimentare italiana attraverso la sua grande tradizione dolciaria. Un successo crescente, quello dei dolci italiani che si fonda sulla qualità degli ingredienti, l'infinita gamma di gusti e sapori ed una tradizione dolciaria antichissima che continua, grazie all'attività di un'industria con più di cento anni sempre più attenta ai contenuti nutrizionali e al packaging dei propri prodotti, quale strumento di marketing e al tempo stesso raffinata espressione del senso estetico italiano. Con i suoi oltre 300 espositori provenienti da 11 paesi diversi, Dolce Italia è la più grande e completa vetrina del settore dolciario, dove il Made in Italy gioca un ruolo fondamentale ma dove trovano posto importanti presenze internazionali, la cui partecipazione arricchisce il panorama delle offerte e degli scambi. Mercoledì 7 nel pomeriggio, è stato calendarizzato l'incontro "Fine Pasto all'italiana" organizzato da AIDI e Buonitalia.

LIEVE CRESCITA PER IL SETTORE DOLCIARIO NEL 2007

I comparti del Cioccolato e dei Prodotti da Forno sostengono il Settore. Mentre l'export continua a correre.

Nel 2007, il Settore Dolciario, seppur in crescita contenuta, continua a mostrare una certa dinamicità nel panorama alimentare. Il 2007 si è chiuso infatti per l'Industria Dolciaria con un incremento complessivo della produzione nella misura dello 0,7% in volume e del 3,6% in valore rispetto al 2006. In cifra assoluta, la produzione dolciaria è stata di 1.764.940 tonnellate, per un valore di 10.611,4 milioni di euro. Il maggior merito della tenuta del settore va ancora una volta al comparto cioc-





colatiero: un incremento dell'1,9% in volume e del 4,3% in valore ha portato la produzione di cioccolato e prodotti a base di cacao a raggiungere, nel 2007, 369.200 tonnellate per un valore di 3.202,2 milioni di euro.

In linea con la media del settore dolciario, l'incremento produttivo del comparto dei prodotti da forno - +0,8% a volume e +3,9% a valore - che ha ampiamente superato, nel 2007, il milione di tonnellate, pesando per circa il 60% sul totale dei volumi dell'intero settore dolciario. In valore assoluto, 1.042.200 tonnellate, per un valore di 4.214,6 milioni di euro. Leggera flessione per il comparto gelatiero, pari allo 0,5% a volume, mentre cresce del 3,6% a valore. La produzione 2007 è stata di 241.900 tonnellate, per un valore di 1.941,7 milioni di euro. Cede anche il comparto della confetteria, con un decremento dell'1,1% in volume ed un aumento dell'1,3% in valore. La produzione 2007 si è attestata sulle 111.640 tonnellate, per un valore di 1.252,9 milioni di euro.

Nel quinquennio 2002-2007 la crescita produttiva maggiore è stata registrata dal comparto del cioccolato con +15%, seguito dai prodotti da forno con +5%; i prodotti della confetteria e i gelati calano rispettivamente del 5,3% e del 13%.

Ma l'export dolciario si conferma la vera chiave di successo di tutto il settore. Nel 2007, le nostre esportazioni sono cresciute in volume ed in valore per oltre il 5%. In cifra assoluta abbiamo immesso sui mercati esteri circa 625.000 tonnellate di dolci, per un valore di 2.095 milioni di euro.

Il settore dolciario si è confermato tra i comparti alimentari più export-oriented destinando all'estero circa il 40% dei volumi prodotti; in valore la quota è stata di oltre il 20%. Il comparto cioccolatiero è stato il nostro "fiore all'occhiello": 183.000 tonnellate, pari ad un valore di 845 milioni di euro, con incrementi rispettivamente del 30% e del 40% in volume e in valore. Nel 2007 il saldo della bilancia commerciale dolciaria ha toccato i 1.100 milioni di euro, in aumento del 6% rispetto al 2006.

LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE FUORICASA

Cibus è, da sempre, il punto di riferimento mondiale per i giornalisti, gli opinion leader e per tutti gli operatori del settore che vogliono essere aggiornati a 360° sulle novità e le tendenze che animano il mondo dell'Italian Food: dalla sicurezza alimentare all'efficienza delle fasi produttive e distributive, dalle più recenti teorie in materia di nutrizione equilibrata, ai trend gastronomici più originali e gustosi. E proprio per sondare una delle tendenze sociologico- alimentari più diffuse degli ultimi anni - il pasto fuoricasa - che Cibus proporrà, in collaborazione con FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, associazione leader nel settore delle imprese che svolgono attività di ristorazione e di intrattenimento, lunedì 5 maggio la prima "Giornata della Ristorazione Fuoricasa", un evento che porterà a Parma oltre 1.000 tra ristoratori e baristi grazie ai pullman organizzati da FIPE e dalle varie ASCOM locali del centro- nord Italia. La "Giornata della Ristorazione Fuoricasa" vivrà di vari momenti dentro e fuori Cibus investendo anche la città ed il territorio. Verranno presentati i ristoranti del circuito "Bollino Blu" della provincia di Parma





che proporranno menù speciali per gli operatori professionali di Cibus che potranno essere teleprenotati direttamente in Fiera nella postazione FIPE; all'interno della postazione FIPE ospitata nel padiglione 7, verranno organizzate le iniziative Risto-Show e Risto-Vip che ospiteranno ogni giorno le performance di un grande Chef. "Ospiti d'onore" della "Giornata della Ristorazione Fuoricasa" i buyer delle grandi catene di ristorazione che riceveranno in un'area dedicata le richieste di contatto da parte degli espositori.

IL FUORI CASA PROTAGONISTA A CIBUS 2008

Per Cibus 2008, la Fipe si presenta in grande. Il costante sviluppo dei consumi alimentari fuori casa nel nostro paese come nelle altre nazioni europee, sta facendo assumere alle imprese di pubblico esercizio un ruolo socio economico nuovo e in continua crescita. Il settore conta già 240 mila aziende, dà lavoro a poco meno di un milione di persone e totalizza 47 miliardi di fatturato.

La quattordicesima edizione della rassegna internazionale più importante dedicata all'eccellenza alimentare nel mondo si aprirà con la "Giornata della Ristorazione Fuoricasa" interamente organizzata dalla Federazione dei pubblici esercizi. Baristi, ristoratori, cuochi, semplici appassionati si ritroveranno dalle 14.30 presso la sala dei Trecento per confrontarsi sui problemi del settore in uno scenario di incertezza economica e contrazione dei consumi, ma con la voglia di ricostruire i punti di riferimento di un mercato e di un settore in continua evoluzione. Interverranno esponenti dell'industria alimentare e dei servizi per la ristorazione, studiosi di mercato, membri delle Istituzioni, giornalisti e esercenti di ristoranti e bar provenienti da tutta Italia.

"Il cambiamento nei consumi fuori casa - dichiara Edi Sommariva, direttore generale Fipe-Confcommercio - è il risultato di una continua evoluzione che incide pesantemente a livello dell'offerta. Per non abbassare la qualità offerta dai pubblici esercizi è necessario che il tema della ristorazione rientri a pieno titolo nell'agenda politica del Paese e dell'intera filiera agroalimentare".

All'interno del padiglione 7, chef stellati (alcuni anche patron) come Italo Bassi e Riccardo Monco, Enoteca Pinchiorri, Firenze, Claudio Sadler, Sadler, Milano, Lucio Pompili, Symposium, Cartoceto (PU), e Emanuele Scarello, Agli Amici, Godia (UD), saranno i protagonisti di "Ristoshow", uno spazio dove verranno affrontate le problematiche con i quali i gestori di pubblici esercizi si confrontano quotidianamente. Nelle quattro giornate della fiera, si parlerà di come far convivere tradizione e innovazione nella gastronomia, di politiche di prezzo e della gestione di un locale. Al termine di ogni incontro è prevista una lezione di cucina da parte dello chef che preparerà anche un menu speciale per gli ospiti in un'elegante area adiacente, "RistoVip", rimanendo poi a disposizione per illustrare i piatti proposti.

Per rappresentare meglio le complessità e la varietà del mondo dei pubblici esercizi sarà allestita un'area espositiva denominata "Piazza Italia" dove gli operatori potranno confrontarsi su criticità e opportunità di un settore che crea turismo e ricchezza per il Paese.





Nella giornata inaugurale verrà presentata una convenzione fra Fipe e Ltm Channel (presente in fiera), un circuito di web tv per portare nei bar “la televisione per i bar”.

Nei giorni successivi verranno presentate tre ricerche a cura del Centro Studi Fipe. La prima sarà incentrata sulla movimentazione delle imprese (differenza fra nuove aperture e cessazioni) analizzata regione per regione. Il giorno successivo verranno presentati i dati relativi al mercato del lavoro nei pubblici esercizi. L'ultima giornata sarà invece caratterizzata da uno studio sull'inflazione della ristorazione italiana in comparazione con quella degli altri paesi dell'Unione europea. Nel pomeriggio delle ultime due giornate di fiera, operatori e visitatori potranno seguire presso “Ristoshow” gli incontri di Alma-Scuola internazionale di Cucina con lezioni e dimostrazioni dedicate al panino d'autore, dove gli chef spiegheranno a grandi e piccini come comporre panini equilibrati senza perdere in gusto e qualità.

EXPORT E GERMANIA PAESE FOCUS

Nell'anno che ha registrato il rallentamento dei consumi interni – “Stagnazione non più congiunturale ma strutturale...” secondo il titolare del Mipaf Paolo De Castro – con un fatturato delle vendite alimentari 2007 che si è fermato ad un +0,9%, contro il +1,8% del 2006 (fonte Federalimentare), arrivano dall'export le notizie più liete per il Made in Italy alimentare con 18 miliardi di euro di fatturato ed un +8% rispetto al 2006. Significative le performance di alcuni comparti come la birra (+44,9%), il caffè (+16,7%), il lattiero-caseario (+15,9%) e il riso (+13,6%). E dinamiche significative anche comparti già molto export-oriented come la pasta (+11,6%), la trasformazione di frutta (+13,6%) e di ortaggi (+12,1%), le acque minerali e gassose (+10,0%). Più scarse, anche se in linea con la media, le performance della carni preparate (+8,5%) e del dolciario (+7,4%). In frenata gli oli e grassi, in particolare l'olio di oliva.

Significativi anche i dati che riguardano gli sbocchi-paese, dove la Germania si conferma primo partner commerciale delle aziende agroalimentari italiane, con una quota del 17,8%, seguita dagli Stati Uniti, con il 12,7% malgrado la svalutazione del dollaro, e dal Regno Unito, +10,1%.

E proprio la Germania sarà Paese Focus dell'edizione 2008 di Cibus. Una presenza, quella tedesca, forte di venticinque aziende presenti e due aree espositive distinte (nel padiglione 1 del lattiero-caseario e nel padiglione 6 dedicato ai territori ed alle Istituzioni) che, grazie alla regia del CMA Italia (filiale italiana della CMA GmbH, Centrale di Marketing del Settore Agro-Alimentare Tedesco, che rappresenta il mondo agroalimentare tedesco sulla penisola) vivrà di due momenti qualificanti. Il 5 maggio, per l'inaugurazione di Cibus 2008, saranno presenti a Parma rappresentanti delle Associazioni degli industriali e delle principali major della GDO tedesca rappresentate da una folta delegazione di buyer; mentre durante il pomeriggio del 6 maggio, in collaborazione con Lebensmittel Zeitung, si terrà il convegno dal titolo “La disponibilità delle risorse alimentari nel prossimo futuro – i nuovi rischi della food economy globale” a cui parteciperanno Markus Kraus,





Direttore Generale CMA GmbH, Peter Esser, Manager Lebensmittelzeitung e Ulrich Noehle, dell'Università Tecnica di TU Braunschweig.

CONVEGNO CMA: "LA DISPONIBILITÀ DELLE RISORSE ALIMENTARI"

"I nuovi rischi di una food economy globale", martedì 6 Maggio, ore 14.30, sala dei 300

La Germania per il quinto anno consecutivo è il primo esportatore del mondo. Poiché la globalizzazione avanza a grandi passi, si prevede un aumento delle importazioni soprattutto dagli stati BRIC (Brasile, Russia, India e Cina) e da altri paesi in via di sviluppo o emergenti. RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed, Sistema rapido di allerta comunitario per alimenti e mangimi) e RAPEX (Community Rapid information System) denunciano settimanalmente un pericolo per la salute per beni alimentari, mangimi, beni di consumo e giocattoli che transitano nell'Unione Europea. Risulta che i beni pericolosi per la salute, siano importati soprattutto da paesi non facenti parte dell'UE e che fra i primi otto paesi di importazione risultino ben sette paesi asiatici. Problematiche scomparse da ormai 25 anni sono emerse nuovamente: presenza di piombo, cadmio e mercurio. In crescita sono anche i prodotti farmaceutici veterinari rilevati sempre più in pesce e crostacei provenienti dall'Asia sud-orientale. In considerazione del crescente inquinamento ambientale queste contaminazioni aumenteranno. Agli organi ufficiali di controllo dei prodotti alimentari, così come all'industria d'importazione si può perciò in primo luogo consigliare di intensificare i controlli sui beni alimentari a rischio e in secondo, anche se difficile, influenzare lo sviluppo economico puntando sulla prevenzione. E' fondamentale considerare il principio valido nell'UE dal 1980 al 2000 di "Good manufacturing" Hygiene / Practice": quanto prima esso viene applicato nel supply chain, tanto maggiore risulta la sicurezza nella realizzazione di un prodotto legalmente conforme. Sono raccomandabili dunque: una maggiore vigilanza e frequenza dei controlli degli importatori e distributori nell'Unione Europea.

INCOMING BUYER DELLA GDO INTERNAZIONALE

Proprio i dati confortanti provenienti dall'export agroalimentare 2007 e il successo che stanno riscuotendo i prodotti Made in Italy sulle tavole di tutto il mondo, sono alla base del progetto di incoming di buyer esteri che di Cibus 2008 ha realizzato per questa sua quattordicesima edizione.

Un investimento di un milione euro; 500 buyer esteri invitati provenienti, fra gli altri, da Argentina, Australia, Austria, Brasile, Bulgaria, Canada, Cina, Corea, Danimarca, Francia, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Iran, Irlanda, Kazakistan, Malesia, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Repubbliche Baltiche (Estonia, Lettonia), Russia, Scandinavia (Finlandia, Norvegia, Svezia), Singapore, Siria, Spagna, Svizzera, Thailandia, Turchia, Ucraina, Ungheria, USA; prime conferme dalle grandi major della GDO mondiale come gli statunitensi di C&S Wholesale Grocers Inc., Costco, Food Emporium, Morton Williams Assoc. Supermarkets, Sysco, Wegman's e Whole Foods, i russi di Gourmet Club, Sedmoi





Continent, Globus Gourmet, GUM, Market Union, Cash and Carry e Azbuka Vkusa, i lettoni di SIA Rimi Baltic Group, i portoghesi di Jeronimo Martins e gli uomini-acquisti di METRO, provenienti da 25 Paesi, di Auchan, di Tesco e di Carrefour. Senza dimenticare gli oltre 2.900 buyer della GDO italiana, per i quali è in fase di definizione un'iniziativa, firmata da Cibus, dal titolo "Con gli occhi dei Buyer". Questo, in estrema sintesi, il progetto di incoming di Cibus 2008, che si concretizzerà in una fitta serie di incontri B2B tra gli expo ed i buyer. E proprio al cruciale rapporto tra aziende e Grande Distribuzione saranno anche dedicati gli incontri "GDO e PMI: la partnership possibile. Casi eccellenti di sviluppo del business" (a cura di Food Magazine, mercoledì 7 maggio ore 10.00), ed il Convegno di Federdistribuzione dal titolo "GDO e Industria agroalimentare: una filiera efficiente in favore del consumatore" (giovedì 8 maggio, ore 10.30).

ATTIVITÀ BUYER CIBUS 2008

Un fitto programma, per gli oltre 500 buyer internazionali di Cibus 2008, che prevede una serrata agenda di incontri B2B con le aziende espositrici. Un'occasione per tutti gli espositori interessati, che, attraverso password individuali, possono accedere alla sezione espositori del sito internet, e scegliere direttamente dall'elenco, sulla base delle proprie caratteristiche ed interessi, quale buyer incontrare.

250 "ospiti stranieri" stanno già valutando l'agenda di incontri preparata da Cibus, mentre per altri 250 buyer, che hanno già confermato la loro presenza a Parma nelle giornate di apertura della quattordicesima edizione di Cibus, sono già state comunicati i calendari degli incontri preparati dalle segreterie organizzative di alcune delle più importanti Major della Gdo internazionale (fra cui la statunitense Trader Joe's, Metro, per l'area Sud Europa e Copernic) fitte agende di appuntamenti con i principali clienti presenti alla rassegna del Made in Italy alimentare.

Inoltre, martedì 6 maggio alle ore 20.00 nella splendida cornice del Salone Morresco del Palazzo dei Congressi di Salsomaggiore, avrà luogo l'ormai tradizionale "Cena dei Buyer", appuntamento proposto alle aziende espositrici per incontrare, in un'atmosfera amichevole e rilassata i protagonisti della GDO internazionale in visita a Cibus.

La cena sarà preceduta da un prologo - conversazione proposto, in collaborazione con GDO Week e MarkUp, dal titolo "Alla Ricerca dei consumi e degli acquisti che cambiano". Una grande novità di questa edizione che vedrà Luigi Rubinelli, Direttore Markup; Paolo Bertozzi, AD TradeLab e Giuseppe Minoia, Presidente GFK Eurisko, confrontarsi sul tema della maturità dei mercati e sulle dirette implicazioni per le imprese della GDO analizzando il mercato oggi. E ancora, analizzare le nuove abitudini di consumo, come rilanciare i consumi alimentari e come orientare l'innovazione di prodotto e di formato, e infine verranno valutati i nuovi comportamenti di acquisto e le implicazioni per le imprese della distribuzione moderna.

