

# Nuova esperienza CSM Bakery Solutions

SIGEP 2019

Trasferire esperienze ai clienti e non più solo informazioni o aggiornamenti. Anche negli appuntamenti istituzionali occorre creare emozioni e sorprendere.

A Sigep 2019, M&T ha concepito e realizzato un progetto innovativo per CSM Bakery Solutions proponendo uno spazio emozionante e polifunzionale, capace di creare engagement con i clienti.

## IL PROGETTO

Sviluppato su una superficie di 160 mq, è suddiviso in 4 aree strategiche e funzionali: un'area espositiva dedicata ai brand, un laboratorio a vista, uno spazio rivolto agli incontri tra i visitatori e gli esperti del settore e un soppalco di circa 40 mq destinato a facilitare l'interazione tra l'azienda e il cliente.



Credit: Marketing & Trade srl

## L'AREA ESPOSITIVA

L'area espositiva è dedicata ai brand protagonisti: Braims, Agivega, Waldkorn, OLVA, Concadoro. È stata sviluppata con una forma pentagonale, dove ogni lato ospita l'esposizione dei singoli brand. Per quanto riguarda il metodo espositivo, non si tratta di un semplice showcase, ma di un vero e proprio spazio esperienziale cucito ad hoc per ogni brand e per enfatizzare i loro prodotti di punta.



Credit: Marketing & Trade srl

## IL LABORATORIO

Il laboratorio svolge un ruolo chiave: 40 mq a vista dove vengono prodotti quotidianamente le specialità che andranno poi esposte sui banchi. L'apertura dello spazio testimonia la trasparenza del brand verso i suoi clienti, dalle materie prime alle lavorazioni, mostrando l'intero ciclo produttivo.



Credit: Marketing & Trade srl

## BAKE!

M&T in collaborazione con CSM e Dolcegiornale ha indagato e individuato i principali trend e i più importanti temi nel mondo del bakery. Attraverso incontri con illustri ospiti (tra i quali il Maestro Iginio Massari) e showcooking interattivi sarà possibile sviluppare dialoghi e riflessioni sul futuro dell'artigianalità.

# BAKE!

## DIALOGHI E RIFLESSIONI SUL FUTURO DELL'ARTIGIANALITÀ

### 19 GENNAIO - SABATO

- 11.00 Showcooking Lab: focacciera ai cereali antichi con Waldkorn\*
- 12.00 Showcooking Lab: focacciera con lieviti naturali Agivega
- 13.00 Quando il panino è d'autore: come sfruttare la pausa pranzo con un'offerta di qualità  
A cura di Giorgio Borrelli, titolare Caffè Valentina di Cagliari, autore di "Un panino per tutti i gusti"
- 14.00 Showcooking Lab: monoporzioni da colazione con Olva Masterline
- 15.00 Il ruolo del grossista: da venditore a consulente  
A cura di Antonio Alessandrini, direttore commerciale Saima
- 16.00 Showcooking Lab: panettone in 5 ore con Golden Now Braims

### 20 GENNAIO - DOMENICA

- 11.00 La modernità dei grani antichi: come attrarre il consumatore di oggi con le ricette del passato  
A cura di Aurora Zancanaro, titolare panificio LePolveri, Milano
- 12.00 Showcooking Lab: pane e focaccia ai cereali antichi con Waldkorn\*
- 13.00 È tempo di ripensare le monoporzioni  
A cura di Federica Russo, pasticciere professionista e responsabile di laboratorio presso la pasticceria di Fabrizio Galla, San Sebastiano da Po (To), specializzata in monoporzioni, mignon e wedding cake
- 14.00 Showcooking Lab: monoporzioni da colazione con Olva Masterline
- 15.00 Panettone e grandi lieviti: come fare innovazione intorno ad un grande classico  
A cura di Raffaele Romano, vincitore Panettone DAY 2018 e Giancarlo Maistrello, vincitore Panettone DAY 2017 e giurato nell'edizione 2018
- 16.00 Showcooking Lab: lievitazione da ricorrenza e per tutto l'anno con Braims

### 21 GENNAIO - LUNEDÌ

- 10.00 Showcooking Lab: monoporzioni da colazione con Olva Masterline
- 11.00 Colazione slow: nuovi caffè, nuovi abbinamenti con la pasticceria  
A cura di Gianni Coco, Italian Coffee trainer per Aicaf e Espresso Italian Trainer per IAC
- 12.00 Panettone e grandi lieviti: destagionalizzazione, formati e produzione  
Incontro con Iginio Massari
- 13.00 Showcooking Lab: focacciera con lieviti naturali Agivega
- 14.00 Showcooking Lab: lievitata da ricorrenza e per tutto l'anno con Braims
- 15.00 Un aperitivo a misura di pasticceria  
A cura di Michael Limoni head bartender Caffè del Viale di Faenza & Sebastiano Caridi, vincitore "Il più grande pasticciere", Pasticceria Sebastiano Caridi di Faenza
- 16.00 Showcooking Lab: torte e monoporzioni moderne con Marguerite e Fruffi

### 22 GENNAIO - MARTEDÌ

- 11.00 Il tiramisù da dolce della tradizione a snack urbano: come assecondare i nuovi stili di consumo  
A cura di Loretta Fanella, pastry chef
- 12.00 Showcooking Lab: focacciera con lieviti naturali Agivega
- 13.00 Le catene di caffetteria moderna: un caso di successo  
A cura di Lino Alberini, fondatore MisterLino Officina Caffè
- 14.00 Showcooking Lab: monoporzioni da colazione con Olva Masterline
- 15.00 L'importanza dell'esposizione e della comunicazione: nel punto vendita e sui social media  
A cura di Carlo Meo, ad Marketing & Trade
- 16.00 Showcooking Lab: panettone in 5 ore con Golden Now Braims

### 23 GENNAIO - MERCOLEDÌ

- 11.00 La replicabilità di un singolo punto vendita di successo  
A cura di Filippo Lecardane, fondatore, ed Alessandro Melis, mixology consultant, di Pandenus-Milano



DA UNIDEA



CREATORI DI ESPERIENZE INNOVATIVE  
PER NUOVI SIGNIFICATI DI CONSUMO

IN COLLABORAZIONE CON

