il pasticcere e GELATIERE

www.ecostampa.it

IL NUOVO GLOBAL BRAND AMBASSADOR DI JULIUS MEINL

È il grande pastry chef Antonio Bachour: iper-creativo e iper-premiato, è uno dei migliori pasticceri degli Stati Uniti e Best Pastry Chef in the World. Ha scelto il caffè Julius Meinl, perché è un'azienda che incarna tradizione, eleganza e una cultura di lunga data di responsabilità sociale e ambientale.

LA GUIDA DEL NUOVO VEGA CAFÈ

A guidare gli ospiti del nuovo Atelier-Boutique di Alta Pasticceria, nel cuore di Frattamaggiore, in provincia di Napoli, è un capitano di lungo corso, il Maestro AMPI Armando Palmieri, talentuoso pastry chef partenopeo dalla fama internazionale.

POLTRONE

ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

IL XXVII SIMPOSIO PUBBLICO È A MILANO

Qualità, concretezza, artigianalità, ma soprattutto innovazione, condivisione e problem solving sono i concetti che guideranno il XXVII Simposio Pubblico di AMPI, il 9 e 10 ottobre a Milano in occasione del Trentennale. Lunedì 9 ottobre, un tram storico milanese brandizzato AMPI percorrerà il centro di Milano con soste in tappe strategiche e gli oltre 50 Accademici faranno assaggiare - gratuitamente - in anteprima la limited edition del Dolce del Trentennale AMPI, un cake da viaggio in formato monoporzione. Martedì 10 ottobre è la giornata, su invito, destinata al confronto e alla crescita. Negli spazi di Fondazione Prada è previsto un convegno con relatori nazionali e internazionali, eccellenze ciascuno nel proprio mondo. La mattina sarà dedicata al tema: "Il laboratorio dello stupore - I percorsi di sviluppo della pasticceria tra estetica, etica, contaminazioni e artigianalità". Tra i nomi coinvolti Norbert Niederkofler, Patrick Roger, Davide Oldani, Massimiliano Alajmo. Nel pomeriggio, il tema "Guardare oltre - La pasticceria e il contesto competitivo: conoscere i driver del cambiamento per governarli (e non farsi governare)". In programma speech tecnici tenuti da aziende leader come Deloitte e Futurebrand che anticiperanno il dibattito finale.
accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

Cresce il fatturato di IDB Group (+6,8%) che punta a raggiungere i 75 milioni di ricavi nel 2025. La realtà, guidata dalla Famiglia Muzzi dall'anno 2000, è in continua espansione, come dimostrano i numeri: 7 marchi di proprietà, 5 pasticcerie –a Milano, in Umbria e in Veneto – oltre 21 milioni di lievitati venduti nel 2022 e un fatturato complessivo che sfiora i 67 milioni di euro (di cui 8 dai profitti delle pasticcerie).

FABBRI 1905 PUBBLICA IL SUO PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Oltre 1,350 milioni di euro investiti in innovazione tecnologica e di processo, 290 marchi registrati, quasi l'80% dei fornitori provenienti dal territorio, oltre il 93% dei dipendenti – di cui poco meno della metà donne - con contratto a tempo indeterminato e possibilità di usufruire della flessibilità del lavoro agile. Sono solo alcuni dei dati contenuti nel primo Bilancio di Sostenibilità di Fabbri 1905, che dal 2022 ha scelto, in anticipo sugli obblighi di legge, di intraprendere un percorso formalizzato per integrare e mettere a sistema nel proprio modello di business i molteplici progetti di sostenibilità portati avanti negli anni. Il documento è pubblicamente consultabile sul sito https://www.fabbri1905.com/chi-siamo/sostenibilita/sostenibili-dal-1905.kl.
fabbri1905.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri