



ESSECI TECNOFOOD

Stefano Canova

Tecnologo Alimentare

Rosanna Giacobelli

Biotechnologa industriale



CHI SIAMO?

✓ **Stefano Canova**

Tecnologo Alimentare OTAV

Appassionato di sport, ma sfortunato dal punto di vista fisico, una maledetta golosità e la passione per il cibo mi portano nella strada delle tecnologie alimentari, un mondo che non ho più lasciato. Un primo percorso di crescita nella ricerca e sviluppo e poi nel controllo e assicurazione qualità, per il mercato Italia, UE, USA. La curiosità, la determinazione e la continua ricerca di qualcosa di nuovo, innovativo e di migliore mi portano a ricercare il dettaglio nel prodotto, con la mission di essere un supporto sicuro e costante nella crescita e sviluppo di un'idea, di un prodotto, di un processo, di un'azienda.

✓ **Rosanna Giacobelli**

Laureata in Biotecnologie industriali

Appassionata del mondo del food con un particolare interesse per la microbiologia e le fermentazioni, ed una spiccata propensione per la qualità alimentare. Collabora con il dottor Canova per fornire supporto in consulenza alle aziende.



IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS

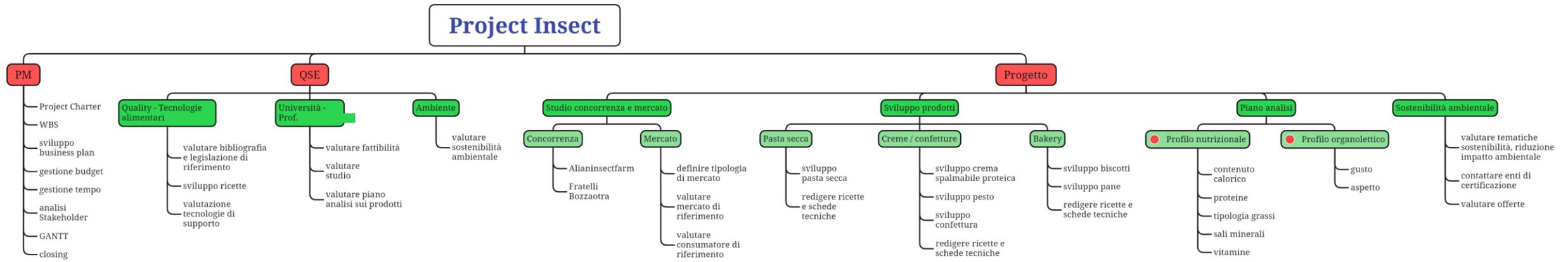
- INNOVAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI
- CREAZIONE DI COMUNITY
- COINVOLGIMENTO DEI STAKEHOLDERS
- RAPIDITA' DI FEEDBACK
- ATTENZIONE ALLA LEADERSHIP

I NOSTRI VALORI

- VISION
- ORGANIZZAZIONE
- DETERMINAZIONE
- ESPERIENZA
- PASSIONE PER L'INNOVAZIONE



IL NOSTRO METODO «SOSTENIBILE»





SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 NO POVERTY

2 ZERO HUNGER

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

4 QUALITY EDUCATION

5 GENDER EQUALITY

6 CLEAN WATER AND SANITATION

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

10 REDUCED INEQUALITIES

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

13 CLIMATE ACTION

14 LIFE BELOW WATER

15 LIFE ON LAND

16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS


SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



DI COSA CI OCCUPIAMO?

- Redazioni e aggiornamento piani HACCP
- Supporto per certificazioni volontarie (es IFS, BRC, Biologico, Vegano)
- Sviluppo prodotti
 - Prodotti a basso impatto ambientale
 - Recupero e riciclo materie prime
- Redazioni piani di sanificazione





SVILUPPO PRODOTTO E PROCESSO:

- Analisi del mercato
- Valutazione progetto
 - WBS
 - Gantt
- Studio e sviluppo di ricetta
 - Valutazione impatto ambientale degli alimenti
 - Creazione linea di prodotti
 - HACCP
 - Modalità operative, schede tecniche
 - Food cost
- Valutazione processo e impianti
 - Valutazione linea produttiva
 - Scale-up industriale



LE VEGANETTE: COMPARAZIONE CON PRODOTTI SIMILARI

- ✓ Minore quantitativo di olio e grassi utilizzato per la preparazione rispetto ai maggiori competitor presenti nella GDO o nell'Ho.Re.Ca.
- ✓ Ingredienti vegetali di alta qualità e presenti come primo ingrediente nelle ricette
- ✓ Materia prima a filiera corta: coltivazione e trasformazione in loco



NUOVA VITA AGLI OLI

- ✓ Analisi LCA (Life Cycle Assessment) dei prodotti
- ✓ Rigenerazione olio per una maggior vita in frittura:
 - microfiltraggio e spartizione delle particelle carbonizzate, dei residui in galleggiamento e delle microparticelle direttamente in friggitrice
- ✓ Recupero oli che andrebbero smaltiti per dare una nuova vita, come ad esempio la produzione di biodisel



«Give it a try»

*«Il segreto dei cambiamento è concentrare
tutta la tua energia non nel combattere il
vecchio, ma nel costruire il nuovo»*

Socrate

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

ESSECI TECNOFOOD

Stefano Canova

Tecnologo Alimentare OTAV n° 126

essecitecnofood@outlook.com

+39 3481483159

P.I. 05366390283

SDI W7YVJK9

