

IDEA

FOOD & BEVERAGE



STRATEGIES FOR YOUR GOALS STRATEGIES FOR YOUR GOALS

ferrowine

Luca Gardini
listening to wine



alberto capo
— mano amica —

wine-searcher.com

PANINIDURINI

PANINO
SOLIDALE

AMICI DI
ADAMITULLO



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

MALANDRONE 1477

SCHIOPETTO
CAPRIVA DEL FRIULI
- ITALIA -



CAFFÈ DAL 1933

Davide
Oltolini



LesSefre
La chef e il pizzaiolo di Spazio Reale



Enoscuola
di Luca Gardini
Degustazione quotidiana



illy

GardiniNotes
THE WINE KILLERS



A RECCO DAL 1885
manuelina
IL SAPORE DELL'OSPITALITÀ

Diemme

TENUTE
SALVATERRA

JETRO
Japan External Trade Organization

la
Pasta
fresca
DI RAIMONDO MENDOLIA

PERLAGE
WINERY

PODERE LE RIPI
Montalcino

Cantina Produttori
CORMONS



Panetthòn
2018
La sfida solidale tra i migliori pasticci del Veneto

Diemme
ACADEMY

Maestri
della
Pasta

GIGLIOTTINI
I RAVIOLI AL LAMPREDOTTO



ROSSI & ROSSI

Diemme
ATTITUDE dal 1927

GRANDA

MITILLA
La cozza di Pellestrina



HUM
US
Appetite for Growth

Peppè Zullo

UNO
.61
la bontà ha le sue regole

Макарошная



Molino
GranoPuro

MOLINO
VIGEVANO
1936

IL PALIO
DELL'
AGNOLOTTO
3ª EDIZIONE

GALLERIA BARCELLA



For Happiness

PANK
la bulangeria

Le Piantagioni
Del Caffè

D'Alessandro



THE

WE CREATE



BIRRIFICIO ARTIGIANALE OF CUNEO

**+ 36 % GROWTH
NEW MARKETS:
SPAIN & FRANCE
8,000 HL
PRODUCTION TARGET
REACHED**

**HUM
HUS**

Appetite for Growth

**BREAK-EVEN IN 30 DAYS
2ND OPENING: FLORENCE
(SEPTEMBER 2021)
3RD OPENING: ROME
(DECEMBER 2021)**



**Le Piantagioni
Del Caffè**

**+ 32% REVENUE GROWTH
(HO.RE.CA.) IN 2021
+ 25% NEW CLIENTS IN
2021**

Diemme[®]

**3RD PLACE BEST
CREATIVITY SIGEP 2020
SCA TRAINING CENTER
INCLUSION IN
LARGE-SCALE RETAIL**

MITILLA[®]

La cozza di Pellestrina

**+200% REVENUE IN 2021
EXPANSION IN
LARGE-SCALE RETAIL
& WHOLE ITALY**

OUR

MISSION

Helping business owners to understand their goals and reach them through meaningful marketing strategies based on our proven method.

Goals





**Do not fall in love
with what you do.
Fall in love with satisfying
the needs of your clients.**



GROUP



HEAD

Magma Calicantus Desita Skill Evolution

ARMS

Studio Doria Studio Torta

BACK

UNO.61 Mitilla

LEGS

IDEA Popway forum Artigiani Pop

EYES

Palio dell'Agnolotto Panetthòn

HEART



NUMBERS

4 PROPRIETARY
EVENTS

2 CHARITABLE
EVENTS

10 YEARS

9 COUNTRIES WE HAVE
WORKED WITH

90 PROJECTS

4 CONCEPT IN
THE MARKET

16 NEW STORE
OPENINGS

3 LOCATIONS
(MILAN — PADUA — FLORENCE)

WANT TO

FOR YOU



1 We listen to
your needs

2 We analyze the market and
add our know-how

3 We create inspiring market &
business strategies to let you
reach your goals

4 We execute the strategies
through: marketing, design,
product development, public
relations, press office, online/offline
advertising, commercial strategy,
events, stores, expositions.

5 We constantly monitor the
results and evolve the strategy
accordingly.



VALUES



**ITALIAN CREATIVITY
AND CRAFTMANSHIP**



**COMMITMENT AND
CONCRETENESS**



**INTERNATIONAL VISION
AND ATTITUDE**



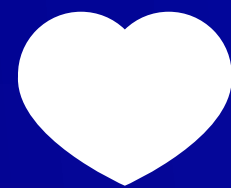
**IN-DEPTH FOOD & BEVERAGE
MARKET KNOW-HOW**



**HUMAN 2 HUMAN AND
CLIENT-CENTRIC VISION**



**STRONG RELATIONSHIPS
WITH STRATEGIC ENTITIES**



**EMPATHY, ENTHUSIASM
AND ENERGY**



**DATA-DRIVEN
STRATEGIES**



**WE ARE ALWAYS OUT
OF THE COMFORT ZONE**



**HEALTH AND ENVIRONMENTAL
RESPONSIBILITY**

dissapore

Il Sole 24 ORE



client:



CLICK TO WATCH THE VIDEO


dissapore RISTORANTI RICETTE BERE SPESA CHEF SHOP VIDEO

Crisi del caffè: cosa dobbiamo aspettarci

C'è una crisi del caffè che ci aspetta e non stiamo facendo niente. Se i cambiamenti climatici sono ineluttabili, l'uomo abbandona piantagioni e deforesta. Abbiamo fatto il punto con Enrico Meschini.

Home > Spesa > Prodotti > Crisi del caffè: cosa dobbiamo aspettarci

di STEFANA POMPELE 28 Agosto 2020




Dicono sia insito nella natura umana prendere atto di una situazione solo nell'ineluttabilità del momento. Per dire, il caffè nella credenza c'è ancora, no? Ci penseremo più avanti, quando dovremo razionare la nostra dose quotidiana. O chissà cosa altro succederà alla luce della crisi del caffè che ci aspetta.

Caffè Borbone miscela blu in cialde, ecco la migliore offerta di oggi su [amazon](#)

Su queste pagine, ho snocciolato qualche numero in passato parlando di **prezzi medi in tazza**. Ho anche fatto cenno ai possibili scenari futuri proprio in fatto di sostenibilità ambientale e varietà resistenti nel pezzo **in difesa della robusta**, ma non ho mai approfondito più di tanto la questione legata al cambiamento climatico e a come questo possa ripercuotersi sul mercato del caffè.

Poi sono incappata in uno studio del 2019 condotto dai ricercatori della Royal Botanical Gardens di Kew, secondo cui circa il 60% delle 124 specie del genere Coffea, di cui fa parte anche l'arabica sarebbe vulnerabile o a rischio estinzione, e mi è presa l'ansia. Dovremo razionare il caffè? La mia dose di caffeina quotidiana è a rischio?



Leggi anche

- La differenza tra maschilismo e volgarità spiegata con la birra
- Coca Cola sotto attacco perché invita i dipendenti a "essere meno bianchi": dov'è lo scandalo?
- Codogno un anno dopo visto da Brewfit, il birrifico artigianale simbolo della pandemia
- I cocktail pronti sono qui per restare, ma davvero?
- Storia del tè, la bevanda più consumata al mondo

I più letti

- Masterchef: che fine ha fatto Antonio Lorenzon, il vincitore dello scorso anno

Food A Venezia nasce Humus l'hub gourmet nel campus universitario per studenti e smart worker

19 ottobre 2020

Venezia
Campus Venezia
alimento
Idea Food & Beverage
Europa


Salva Commenta

f t in ...

A Venezia nasce Humus l'hub gourmet nel campus universitario per studenti e smart worker

Negli spazi dello studentato Camplus ha aperto hum.us, un "affinity food space" per l'aggregazione degli studenti e della comunità cittadina. Quello di Venezia è un progetto pilota che potrebbe essere sviluppato in altre città italiane in Europa

di Giabattista Marchetto



3 di lettura

Il campus universitario diventa luogo di incontro con l'esperienza gastronomica d'eccellenza e lo spazio di co-working diventa anche una "mensa fast gourmet". È questo il modello che Camplus - primo operatore di housing per studenti in Italia, con residenze universitarie anche a Bologna, Catania, Firenze, Milano, Palermo, Roma, Torino e Pamplona - ha sviluppato come progetto pilota nella sede di Venezia con il fine di promuovere l'aggregazione fra universitari e lavoratori.

Un hub aperto alla città

Il progetto hum.us (www.humus.space) nasce vicino all'Università Ca' Foscari, nella residenza Camplus Venezia Santa Marta che ospita 650 studenti, e si basa su un concetto di ristorazione innovativo sviluppato dalla società di consulenza Idea Food & Beverage. Non è infatti una semplice mensa universitaria, ma un "affinity food space", un hub gastronomico nel quale gustare piatti realizzati sul momento da artigiani e professionisti del food e allo stesso tempo un'aula studio e uno spazio di co-working. Con 400 metri quadri di superficie, lo spazio è infatti pensato per esser aperto a tutta la città e per consentire agli studenti di aggregarsi con i cittadini, scambiare idee e passioni anche nelle sale riunioni e negli spazi esterni. La particolarità del "ristorante" non sta solo nella polifunzionalità, ma anche sulla filosofia di base: gli spazi della struttura, i piatti, le dimensioni delle porzioni, il packaging, le materie prime utilizzate non saranno sempre le stesse, ma cambieranno nel tempo grazie all'apporto dei clienti grazie a un sistema di feedback istantaneo pensato per raccogliere i desideri degli avventori - in particolare dei giovani appartenenti alle cosiddette generazioni X e Z. Sono previsti inoltre contest che permetteranno ai ragazzi di esprimere la propria creatività, allestendo e firmando alcune parti degli spazi.

Our Press Releases

Forbes *CORRIERE DELLA SERA* **PAMBIANCO**

Il Sole

24 ORE

la Repubblica

L'espresso

sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE

dissapore

PASSIONE
GOURMET

La Gazzetta dello Sport



CRANDA

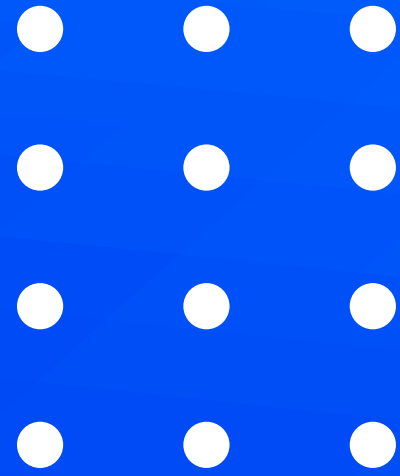
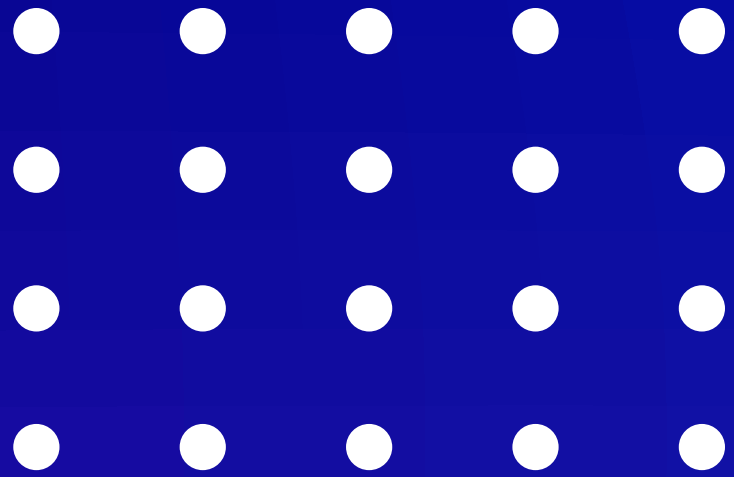
BIRRIFICIO ARTIGIANALE OF CUNEO

2021

+36% GROWTH IN 2021

NEW MARKETS: SPAIN & FRANCE

**8,000 HL PRODUCTION TARGET
REACHED**









**Le Piantagioni
Del Caffè**

2021

**+ 32% REVENUE GROWTH
(HO.RE.CA.) IN 2021**

+ 25% NEW CLIENTS IN 2021



**Le Piantagioni
Del Caffè**

IRIDAMO

100% ARABICA



ORIGINE:	CUPPING:
Ethiopia - sel. Yrgalem	Aroma complesso, note di agrumi, acidità piacevole
Guatemala - Fincas El Hato Blue	Complex aroma, citrus
El Salvador - Fincas San Luis	nuances, pleasant acidity
Brazil - Fazenda Samambaia	

ESPRESSO ☑

CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI
ROASTED COFFEE BEANS
500 g e - 1.1 lb



 **Le Piantagioni
Del Caffè**

DAMBI UDDO
CAFFÈ DI FORESTA | FOREST COFFEE
CAFFÈ BIOLOGICO | ORGANIC COFFEE
100% ARABICA



ORIGINE: Etiopia - Comunità Uddo - Foresta primaria
ARABICA: 100% Arabica
PRODOTTO: In Italia
VALORE: 2.140 - 2.160 kcal
CONFEZIONE: 500g e 1.1 lb

PROFUMO: Fragole e frutti di bosco, note di vaniglia e mandorle
SAPORE: Fragole e frutti di bosco, note di vaniglia e mandorle
NOTE: Fragole e frutti di bosco, note di vaniglia e mandorle
ESPRESSO

CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI
ROASTED COFFEE BEANS
500 g e - 1.1 lb

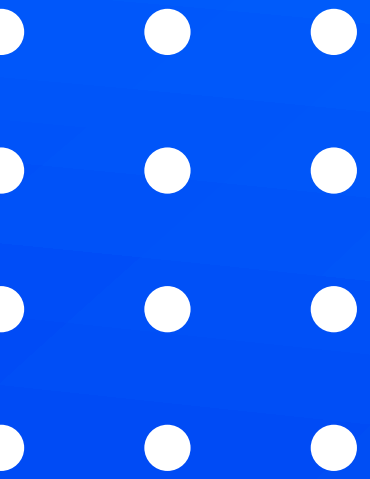
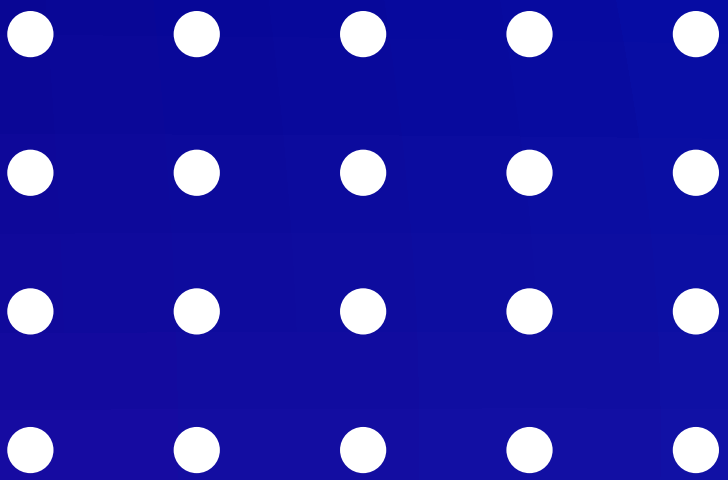


MITILLA[®]

La cozza di Pellestrina

2021

**+200% REVENUE IN 2021
EXPANSION IN LARGE-
SCALE RETAIL & WHOLE ITALY**







**LA QUALITÀ AMATA
DAI GRANDI CHEF
NEI NEGOZI PAM**



INSIEME A TE PER L'ITALIA

MITILLA®

La cozza di Pellestrina



ACQUE DI "TIPO A"

Mitilla®29 cresce in acque sane e pulite (classificate di "Tipo A"), possiamo così mantenere intatto il suo sapore, come appena raccolta dal mare..



RACCOLTA

La raccolta di Mitilla®29 viene fatta a mano, già in quel momento verificiamo la dimensione e la qualità dei nostri lotti.



SELEZIONE MANUALE

Dopo una prima selezione automatica, selezioniamo le migliori cozze a mano: se rispettano gli standard di qualità dati dalla nostra lunga tradizione di famiglia, diventano Mitilla®29!



www.mitilla.it





2021

**BREAK-EVEN IN 30 DAYS
2ND OPENING: FLORENCE
(SEPTEMBER 2021)
3RD OPENING: ROME
(DECEMBER 2021)**







HUM.US
APPETITE FOR GROWTH

NOCCHI B. €2,00
YOGURT €1,00

Pollo al CURRY
HUM.US
CON RISO

Tortelli.US with
MITILLA
La cozza di Pellestrina

HUm.US
Poke KUBE
Veg

HUm.US
COUS COUS

HUm.US
Hot dog

HUm.US
Poke KUBE
Salmone

Diemme[®]

2021

**3RD PLACE BEST
CREATIVITY SIGEP 2020
SCA TRAINING CENTER
INCLUSION IN
LARGE-SCALE RETAIL**



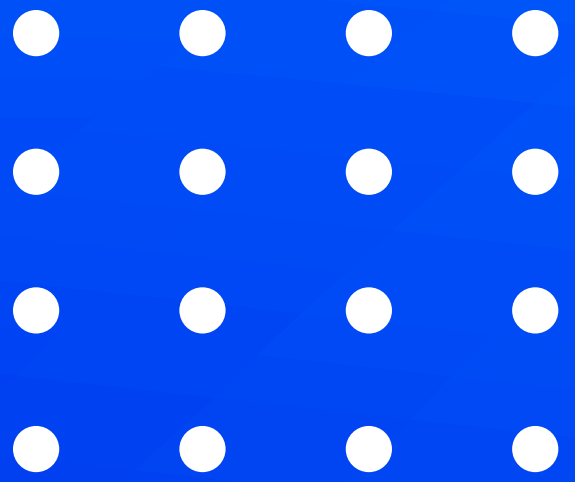
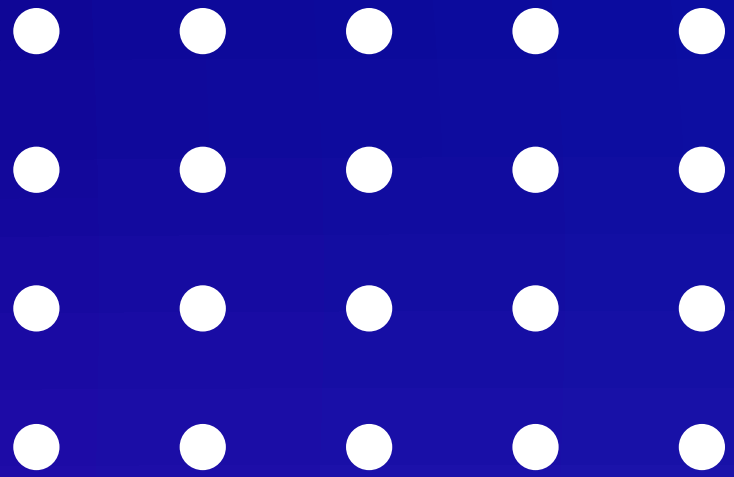






2021

**+ 50 % PRESS PUBLICATIONS
LAUNCH OF BREWERS GOLD**





Warsteiner



CHE SPETTACOLO!

— BREWERS GOLD —

WARSTEINER NON FILTRATA

Dal prezioso luppolo **Brewers Gold**,
nasce un gusto straordinario.



SPECIALITÀ TEDESCA
AMBRATA





SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

**BREWERS
GOLD**

NATURTRÜBE  BERNSTEINER
BIERSPEZIALITÄT

SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

**BREWERS
GOLD**

SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

**BREWERS
GOLD**

SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

SEIT 1753
Warsteiner
DAS EINZIG WAHRE

IDEA

FOOD & BEVERAGE



STRATEGIES FOR YOUR GOALS

Milano: Via Montenapoleone 8 – 20121
Tel: 02 3031 0490

Padova: Corso Milano 44 – 35139
Tel: 049 652 779

Firenze: Via Chiara 9/r – 50123

info@ideafoodandbeverage.it

www.ideafoodandbeverage.it