



CIBUSTEC

Edizione 2023

REPORT DI FINE FIERA



**KOELN
PARMA
EXHIBITIONS**

A joint venture of
Koelnmesse GmbH and Fiere di Parma S.p.A.

Indice

I numeri della fiera	3
I nostri espositori	4
I nostri visitatori	6
Top Buyers Program	9
Brand globali	12
Programma eventi	14
Aree speciali	16

Dalla fine degli anni Trenta, Cibus Tec è **un'autentica istituzione per i professionisti del Food Tech**, con una speciale vocazione a rappresentare e raccogliere il meglio degli attori Italiani, europei e globali **in un luogo unico: la Food Valley.**



VIENI A TROVARCI AL PADIGLIONE 6 ALLO STAND E018

VISIT US AT HALL 06 STAND E018

FESTECCIA CON NOI I 150 ANNI DEL GRUPPO

Mercoledì 25 ottobre dalle 18.30 padiglione 6 stand E018

CELEBRATE HANDTMANN GROUP 150TH ANNIVERSARY WITH US

on Wednesday 25th October starting from 6.30 pm at Hall 06 Stand E018

handtmann
Idee per il futuro.

Progettiamo linee complete per l'industria alimentare

We design full line solution for food industry

I numeri della fiera



ESPOSITORI

1.200+ espositori e start-up provenienti da
32 Paesi
73% dall'Italia
27% dall'estero



EVENTI

50+ conferenze e seminari
5 aree speciali
100+ autorevoli relatori
120 giornalisti accreditati
247 articoli pubblicati
100+ prodotti innovativi presentati



VISITATORI

38.000+ professionisti in visita da
120+ Paesi
65% dall'Italia
35% dall'estero
3.000 Top Buyer
85 paesi coinvolti nel programma
10.000 appuntamenti presi prima
dell'inizio della Fiera tramite app



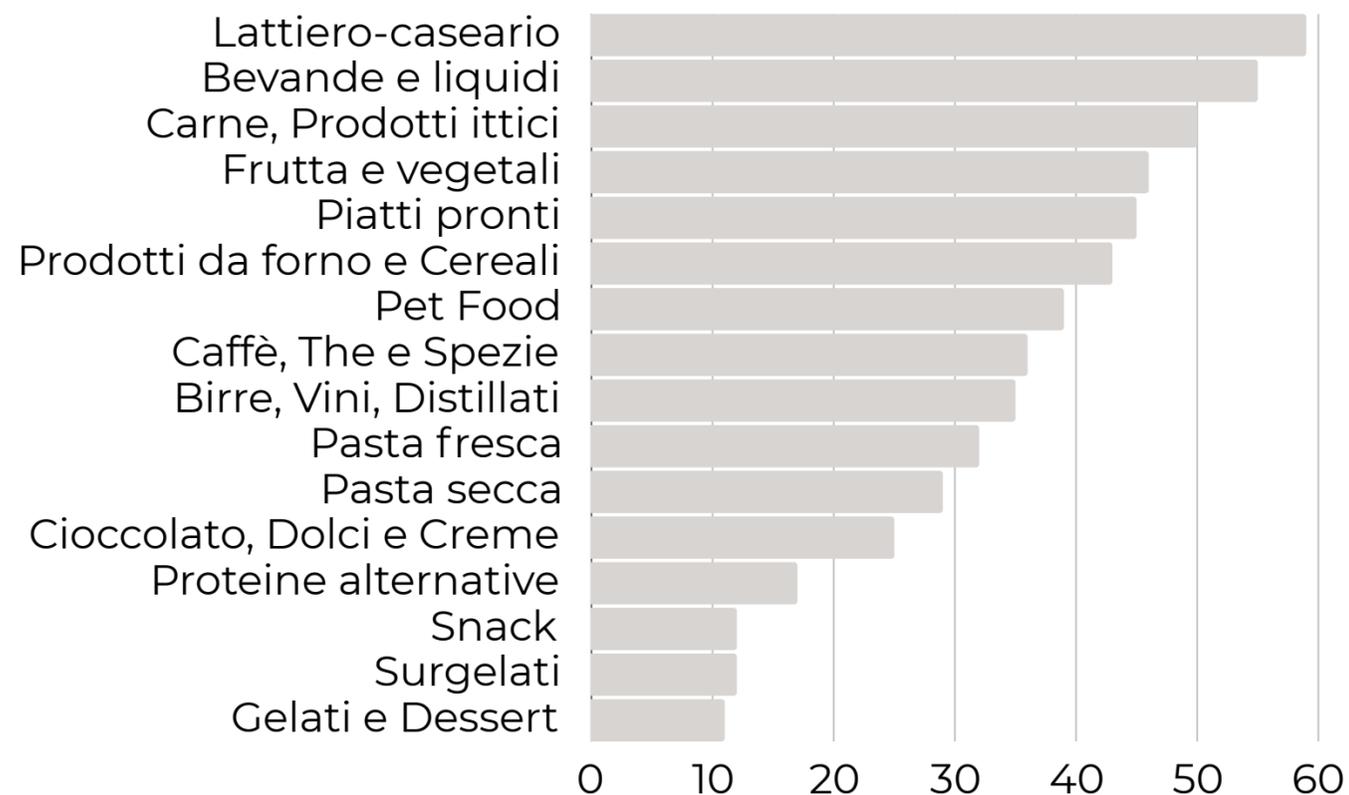
I nostri espositori

I nostri espositori

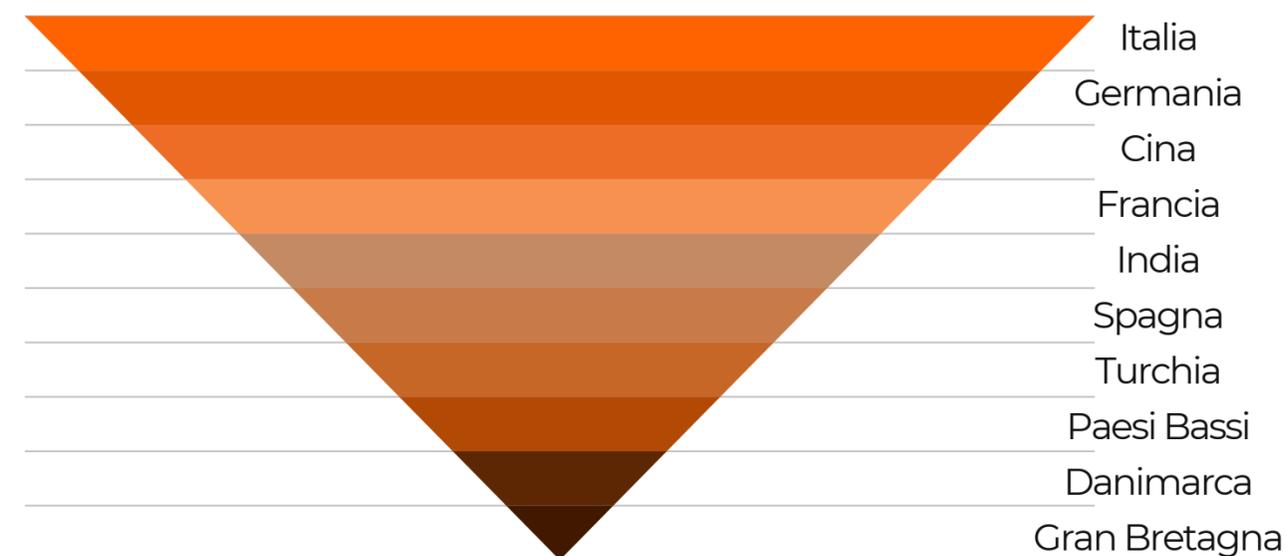
LIVELLO DI SODDISFAZIONE



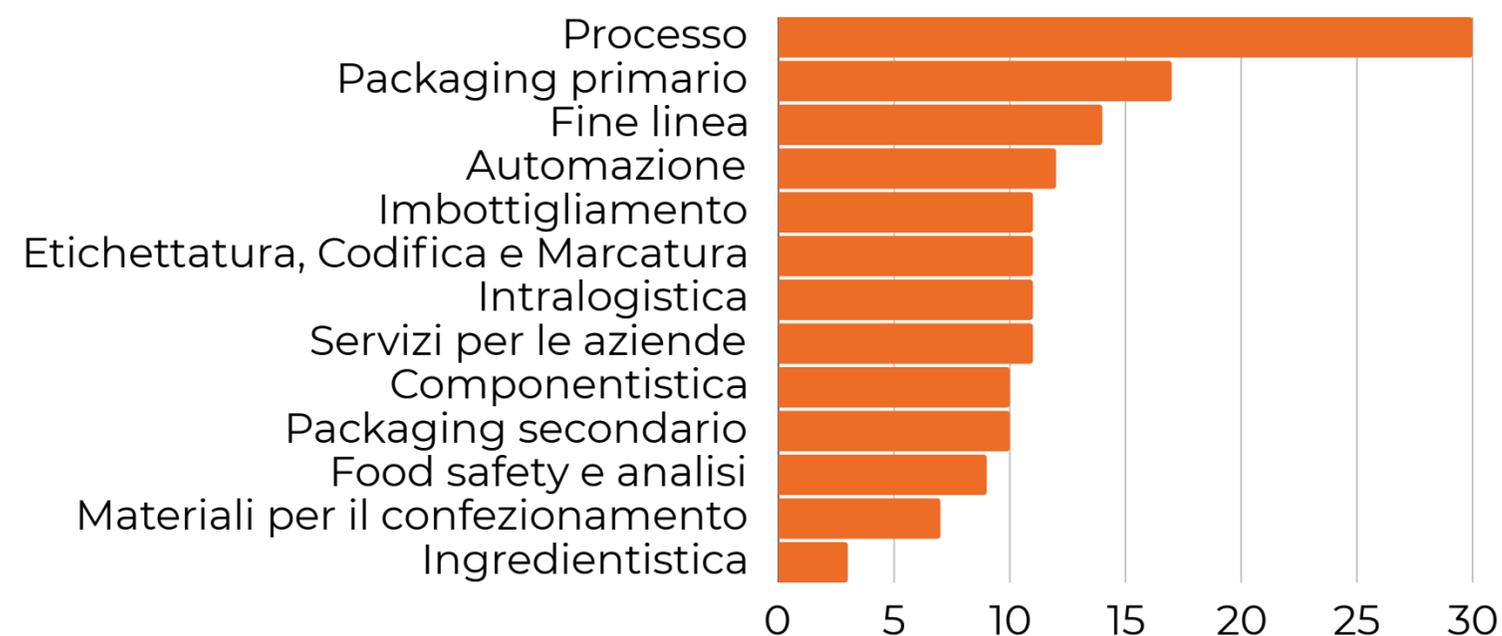
SETTORI DI APPLICAZIONE(%)



TOP-10 PAESI ESPOSITORI



PROPOSTE (%)

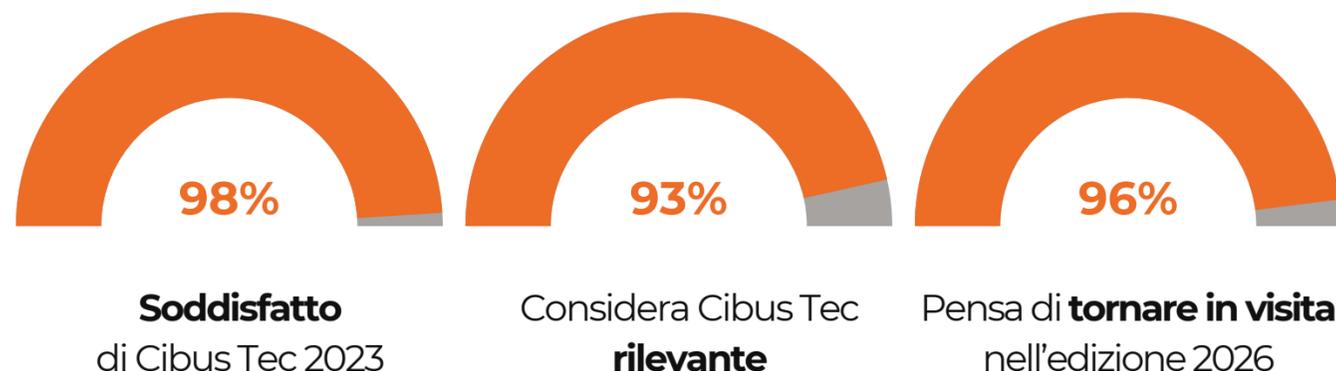


I nostri visitatori

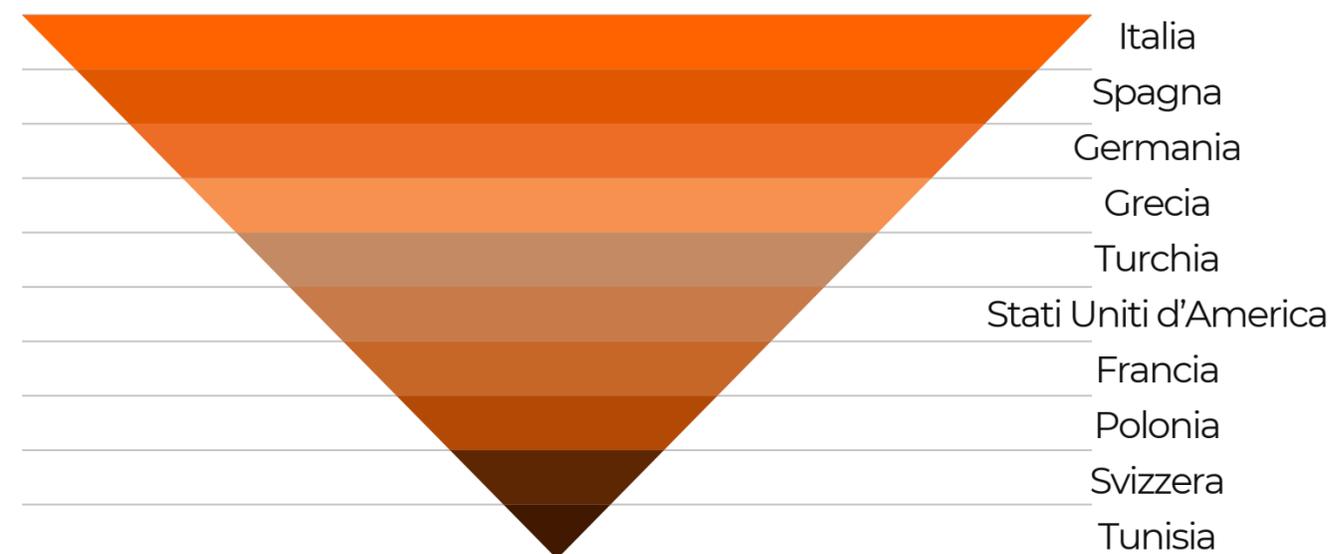
I nostri visitatori

7

LIVELLO DI SODDISFAZIONE



TOP-10 PAESI VISITATORI



LEADERSHIP E SUCCESSO: LE TOP-100 DEL FOOD MADE IN ITALY SI INCONTRANO A CIBUS TEC

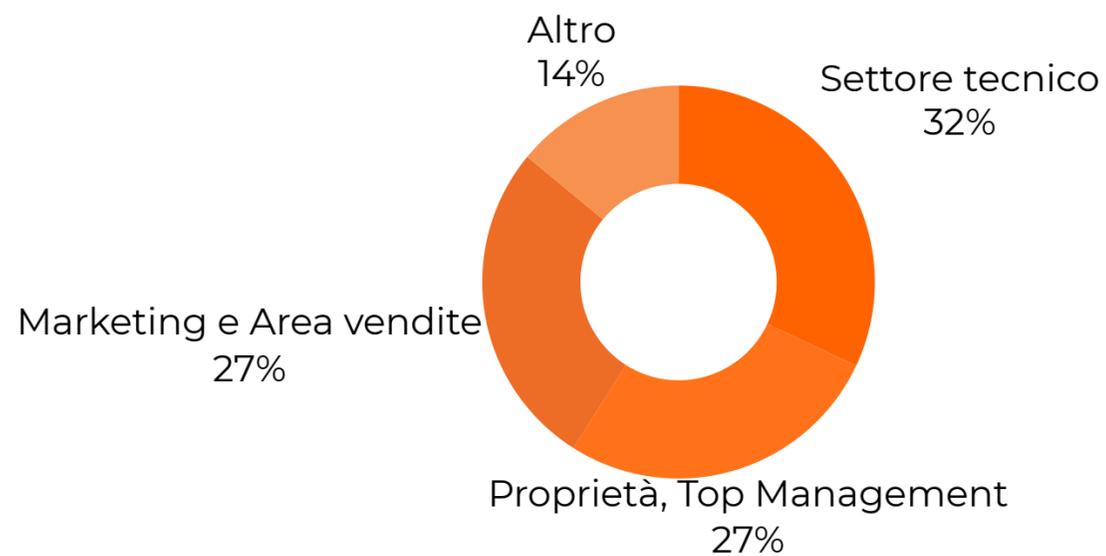
Tra i visitatori di Cibus Tec 2023, abbiamo accolto anche le figure di riferimento delle prime 100 aziende alimentari del Made in Italy per fatturato. Questa partecipazione non solo evidenzia l'importanza di Cibus Tec come fulcro dell'innovazione ma sottolinea anche il rilievo che il nostro appuntamento ha guadagnato tra le aziende leader del settore alimentare.

TOP 100

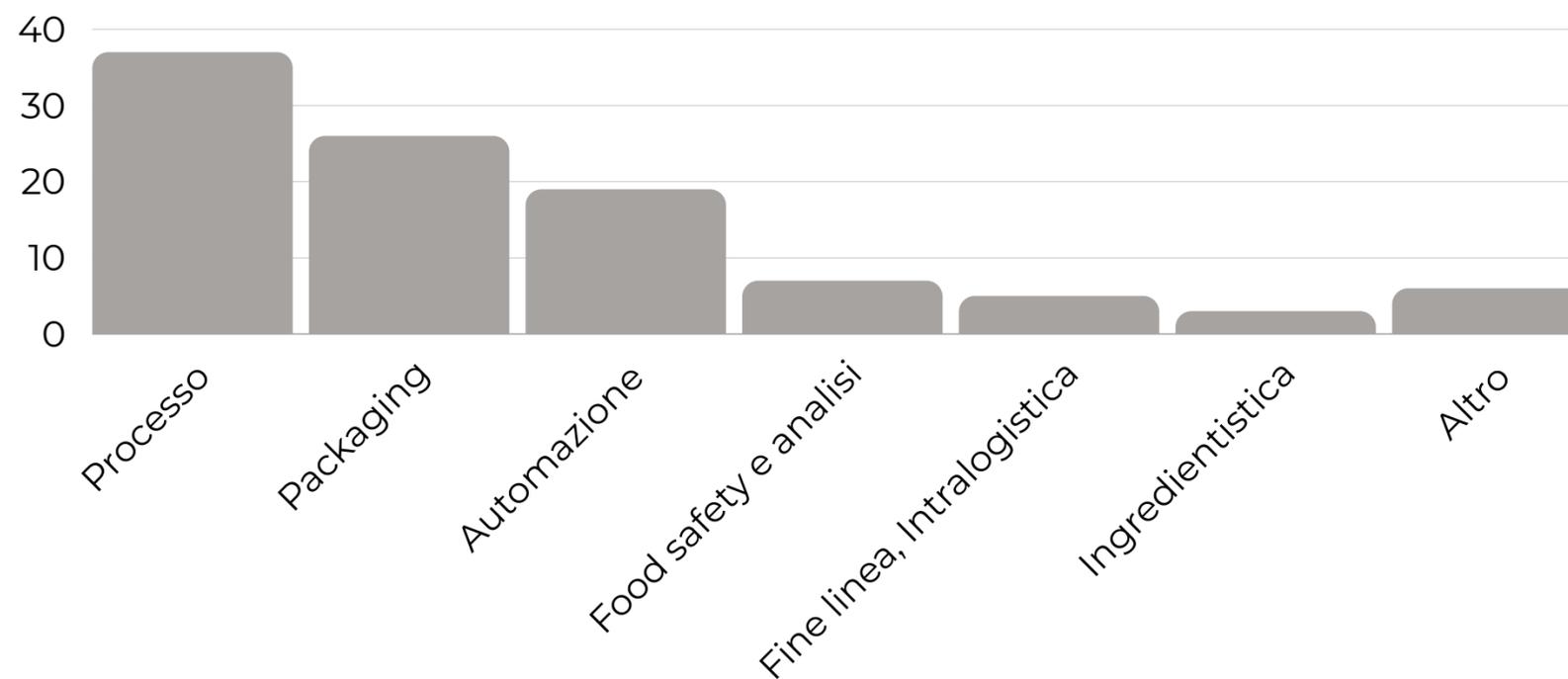
I nostri visitatori

8

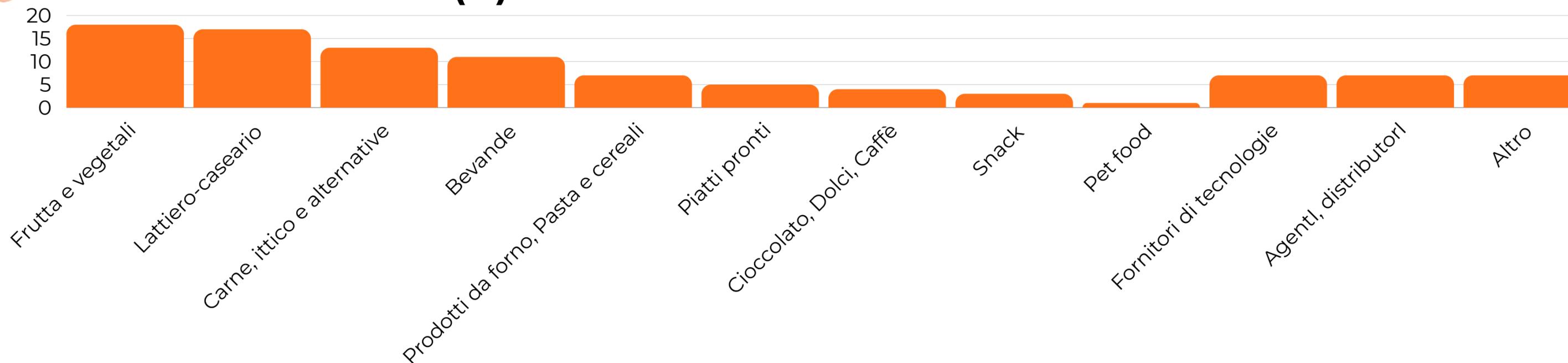
FUNZIONE LAVORATIVA



TECNOLOGIE DI INTERESSE (%)



SETTORE DI ATTIVITÀ (%)





Top Buyers Program

Top Buyers Program

10

LIVELLO DI SODDISFAZIONE

Qual è la tua **impressione generale** su Cibus Tec 2023?



Qual è la tua **impressione generale** sul Top Buyers Program?



Cibus Tec organizza il più ampio e importante programma di ospitalità di buyers esteri tra le manifestazioni di tecnologie per il Food & Beverage. Nel 2023, sono stati più di 3.000 gli operatori, provenienti da tutti i continenti e dalla più interessanti aziende alimentari e delle bevande, per valutare i loro investimenti tecnologici.

I PRIMI 25 PAESI DEL TOP BUYERS PROGRAM

Spagna - Stati Uniti d' America - Colombia - Tunisia - Turchia - Argentina - Egitto - Cile - Grecia- Messico - Paesi Bassi- Algeria - Gran Bretagna - Ungheria - Albania - Polonia - Canada - India - Ecuador - Ucraina - Perù - Romania - Serbia - Francia - Indonesia

“I have seen **the most innovative and most influencing trends in the food and beverage technology sector** that will add value to our plans and business.”
Rabi B., **TANMIAH Foods Group (Saudi Arabia)**

“A **big compliment for the organization team!** You have done a great job.”
Kirill L., **FrieslandCampina (Netherlands)**

“Cibus Tec received a lot of interest and gave me the opportunity to **expand my knowledge.**”
S. B. Kim, **Dongwon Dairy (South Korea)**

“Interesting trade show, **very professional!**”
Adil R., **Lactalis Canada (Canada)**

“The visit at Cibus Tec was very interesting for me, to find **a lot of new ideas and machineries.**”
Naoufel S., **Elmazraa (Tunisia)**

Very well organized. Many suppliers, mainly but not only from Italy, were open to show their best products and services.”
Inmaculada G., **Calidad Pascual (Spain)**

“This is a huge exhibition and **connects companies with thousand vendors** together.”
Saensuk S., **Suntory PepsiCo Beverage Thailand (Thailand)**

“It was a very good platform to showcase the **food processing and packaging solutions from Italian technology and other global players.**”
Ismail Rashid M., **Bakhresa Group (Tanzania)**

“It is **an excellent experience**, very complete and very organized.”
Juan C. R., **Marfrig (Argentina)**

“This is **the very best trade show I have participated in with respect to spending quality time with serious quality suppliers** in a common field.”
James Michael H., **Red Gold (USA)**

“Cibus Tec is **an ideal space to learn about new technologies from the best** in the industry.”
Edilson M. V., **Lactalis Colombia (Colombia)**

“I was able to **meet a lot of suppliers**, very pleased of the show overall.” Paolo P., **Belgioioso (USA)**

“An extraordinary experience to get to **know new markets and people.**”
Iulia Cornelia M., **Smithfield Foods (Romania)**

“Great exhibition! It provides **many machine solutions** for food and beverage industries.”
Hartadi V. P., **Indofood CBP (Indonesia)**

“My experience was amazing. I found the know how and **many different options for our projects.**”
Gerardo S., **Inalpa SA (Argentina)**

“This is **my favorite Expo in the world.** It puts all the players in the Tomato Industry and most of their suppliers in one place, making it great to visit and to talk to our suppliers.”
Greg W., **The Morning Star Company (USA)**

“Had **a wonderful experience** to meet in person new and old suppliers of our equipment and also to see new technology. Will definitely recommend Cibus Tec to whoever needs factory equipment for the food industry.”
Barthlomew M., **Zambeef Products PLC (Zambia)**



La parola ai nostri visitatori

SOLUTIONS BEYOND TOMORROW

Brand globali



Alcuni dei brand globali in visita 13

ABC President - Acqua Minerale San Benedetto - Acqua Sant'Anna - AIA - Alce Nero - Amadori - Arcor - Ardo - Atlantic Grupa - Balconi - Barilla - Barry Callebaut - Bauli - BelGioioso Cheese - Bell Food Group - Beretta - Bimbo - Birra Peroni - Bofrost Italia - Bolton Food - Bonduelle - Bunge - Calidad Pascual - Cameo - Campari Group - Cantine Riunite - Casalasco - Caviro - Citterio - Coca Cola - Colussi - Conserve Italia - Danper Trujillo - De Cecco - Del Monte - Dongwon Dairy - Emmi - F. Divella - Farchioni - Ferrarelle - Ferrero - Fileni - Findus Italia Nomad Foods - FrieslandCampina - Froneri - Galbani - GBFoods - Gelato d'Italia - Glanbia - Gloria - Granarolo - Grandi Pastai Italiani - Granterre - Great Giant Food - Grupo Herdez - Gruppo Italiano Vini - Hausbrandt - Heineken - Icam Cioccolato - Illy Caffè - Inalca - Indofood CBP - Itaipizza - JBS - Kraft Heinz - La Doria - La Linea Verde - Lactalis - Lavazza - Lindt & Sprungli - Loacker - Maniva - Maple Leaf Foods - Marfrig - McCormick - Meiji - Mengniu Dairy Company - Molino Casillo - Monini - Morato Pane - Mutti - Nadec - Nestlé - Newlat Food - Nutkao - Orogel - Oropan - Pakola Mehran Bottlers - Parmacotto - Pastificio Rana - PepsiCo - Perfetti Van Melle - Pfanner - Pini - Podravka - Princes Industrie Alimentari - Puratos - Refresco - Riso Gallo - Roncadin - Ruffino - Saclà - Sammontana - Smithfield Foods - Sodebo - Solico - Sperlari - Sumol+Compal - Suntory- Surgital - The Morning Star Company - UCC Ueshima Coffee - Unilever - Valio - Vicenzi - Viru - Witor's - Zott - Zuegg.





Programma eventi

La nostra filosofia

Articolato in **5 diverse arene**, l'ampio programma eventi di Cibus Tec ha proposto **circa 90 ore di programmazione continua di appuntamenti**, tra cui seminari, conferenze, ricerche ed eventi di networking.

Nell'edizione 2023, Cibus Tec si è riconfermata una piattaforma fondamentale per lo scambio di conoscenze e la formazione.

Gli appuntamenti hanno esplorato con profondità i trend più rilevanti per l'industria alimentare e delle bevande di domani. Dai **nuovi orizzonti della trasformazione** e del **confezionamento alimentare** alle **sfide emergenti nell'analisi di laboratorio**. Inoltre, attraverso l'Osservatorio Cibus Tec abbiamo fornito uno sguardo dettagliato sulle dimensioni, performance, mercati e competitività del settore delle tecnologie alimentari su scala internazionale.



Aree speciali

Wilson.ai

La Generative AI entra
nella Food Factory

Wilson.ai è l'assistente virtuale che sfrutta gli **algoritmi GPT** per supportare le attività di manutenzione e facilitare l'accesso alla conoscenza aziendale.

Gestisce il 45% dei tuoi case di assistenza senza intervento umano e riduce il tempo di gestione di un case semplice da qualche ora a pochi minuti.

Aree speciali



CIBUSTEC
INDUSTRY
Processing Packaging Demo Lines

Un'area che ha ricreato **tre linee altamente automatizzate in funzione**, al fine di mostrare alcune delle fasi cruciali della lavorazione e del packaging degli alimenti.



STARTUP
AREA

Sviluppata in collaborazione con Le Village by Crédit Agricole, Eatable Adventures e l'Agenzia ICE, quest'area ha offerto una carrellata di soluzioni creative di altissima tecnologia, grazie all'esperienza di **start-up italiane ed europee accuratamente selezionate**.



5.0 DIGITAL
FACTORY
powered by 4OFACTORY

Un'area nella quale i visitatori hanno interagito con un modello di industria 5.0, caratterizzato da tecnologie digitali come l'**IoT, la Realtà Virtuale e l'Intelligenza Artificiale (AI)**.



CIBUSTEC
TALENT ACADEMY
powered by CISITA

Un'area speciale mirata a promuovere un **incontro proficuo e virtuoso tra il mondo della formazione e la filiera alimentare e tecnologica**.



LAB WORLD
ARENA
Convegni sull'analisi alimentare

Pensata per offrire una batteria di eventi continuativi, quest'area ha dato spazio a seminari e workshop focalizzati sull'**analisi alimentare**, sulle **attrezzature** e sulle **tecniche di laboratorio più innovative**.

Cibus Tec Industry + Demo

Tre diverse esperienze sul campo, tre processi altamente tecnologici per scoprire le innovazioni dedicate ai settori lattiero-caseario e dei prodotti da forno, oltre a una peculiarissima tecnica di confezionamento, estremamente versatile ed efficace.



LINEA "PINSA"

La prima linea riproduceva il processo di cottura e confezionamento di un prodotto della tradizione italiana che ha registrato un'incredibile esplosione negli ultimi anni, sia in Italia, sia all'estero: la "pinsa".



LINEA FORMAGGIO

La seconda linea, incentrata sul settore caseario, replicava il processo di porzionamento e di confezionamento di formaggi duri e semiduri.



LINEA DOYPACK

La terza linea dimostrativa era pensata per introdurre i visitatori al mondo delle confezioni in "busta salva-prodotto" Doypack, una tecnologia particolarmente versatile.

Area Startup

40 idee smart, 40 soluzioni innovative altamente specializzate pensate per migliorare i processi nell'industria alimentare: questo e molto altro è stato il cuore dell'Area Start-up di Cibus Tec, un luogo speciale dedicato a una selezione di esperienze virtuose italiane ed europee destinate a innovare profondamente il settore alimentare.

Tra i temi più importanti:

- **sostenibilità**
- **digitalizzazione**
- lotta contro gli **sprechi alimentari** e ottimizzazione dei **consumi energetici**
- **intelligenza artificiale**

**LE
VILAGE**
by 

**EATABLE
ADVENTURES**

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - AGENZIA

Cibus Tec Digital Factory 5.0

“Indossa il visore VR e immergiti nella fabbrica 5.0!”: era questo lo slogan della Cibus Tec Digital Factory 5.0, un'area dimostrativa a cura di **40Factory**.

In particolare, le soluzioni Industrial IoT, MAT e MAT XR di Linkersys, insieme all'assistente virtuale WILSON.AI, erano **collegate alle macchine degli espositori partecipanti** che avevano già intrapreso un percorso di digitalizzazione dei loro impianti industriali.

L'obiettivo messo in campo in quest'area è stato dimostrare come l'integrazione delle nuove tecnologie digitali in una logica collaborativa possa portare a dei vantaggi significativi e reali sia ai produttori di impianti, sia a chi li acquista e li usa, ispirando così uno **scambio virtuoso di conoscenze e soluzioni tecnologiche**.



Cibus Tec Talent Academy

Le Fondazioni ITS Academy sono gli esclusivi canali di istruzione terziaria non universitaria che forniscono un **percorso diretto al mercato del lavoro italiano**. Gli ITS costituiscono, infatti, un percorso di formazione all'avanguardia per molti settori industriali, che vanno dalla **meccanica** al **sistema agroalimentare**, passando per la **logistica**. La filosofia degli ITS è saldamente radicata nella co-progettazione di programmi educativi con le aziende, con l'obiettivo di **sviluppare corsi su misura che preparino gli studenti alle reali esigenze del mondo del lavoro**.

La 'Cibus Tec Talent Academy' è una sezione dedicata della fiera, realizzata in collaborazione con **CisitaParma**, partner di tutte le Fondazioni ITS attive in zona (in particolare, ITS Tech&Food, ITS Maker e ITS Logistica Sostenibile). L'Academy mira a promuovere una collaborazione multilivello tra i centri di alta specializzazione e il settore alimentare.

Gli obiettivi del progetto puntano alla **disintermediazione tra i giovani e il mercato del lavoro**, con l'obiettivo di trasferire competenze e conoscenze alle aziende del settore terziario. La cooperazione con la filiera del food permette di soddisfare le diverse esigenze delle aziende che potranno così indirizzarsi verso il profilo ideale da inserire all'interno dei loro organici.



Lab World Arena

Nel corso degli ultimi anni, l'industria alimentare ha notevolmente migliorato i controlli, introducendo rigorose procedure di **controllo qualità** all'interno dei processi di trasformazione e fornitura. Tuttavia, l'estremo dinamismo del mercato richiede un continuo aggiornamento, legato all'uso di strumenti digitali di tracciamento o all'implementazione di tecniche avanzate di ispezione e controllo automatico.

La LabWorld Arena di Cibus Tec 2023 è stata il frutto di una partnership con labworld.it e Editrice Industriale, volta a esplorare tutte le questioni scottanti provenienti dal macrocosmo dell'analisi e della sicurezza alimentare grazie a una solida **programmazione continua di conferenze, seminari e presentazioni.**



Grazie