

Altro PREMIO



Continua la serie di premi per **MyGelato App**. L'applicazione, sviluppata da **Carpigiani**, in collaborazione con **Neosperience** e **Risorsa Uomo**, si è meritata il primo premio nella categoria **Mobile Marketing** alla 21esima edizione dell'International Events & Relational Strategies GrandPrix, evento dedicato alle tecniche più innovative del connected marketing. A stabilirlo è stata una **giuria**

formata da professionisti del marketing del settore tecnologico e del mondo accademico. Una scelta che sottolinea la centralità del rapporto tra mercato e innovazione digitale. MyGelato App è stata progettata per tablet e mobile e con il suo utilizzo i consumatori possono **facilmente** trovare le gelaterie più vicine a loro, scoprire aneddoti e novità sul dolce freddo e regalare un cono o una coppetta.

NUOVA accademia

Da febbraio chi vorrà migliorare le proprie competenze nei settori bar e gelateria ha una chance in più. **Ifi** apre la sua **Academy** nella sede di **Tavullia** (Pesaro) per offrire corsi di formazione dedicati a operatori dei pubblici esercizi. Il **primo** seminario ha per titolo "Come aumentare le vendite migliorando il servizio ai clienti" ed è rivolto a tutti coloro che hanno collaboratori per il servizio. In una sola **giornata**, in calendario il 23 febbraio, il 9 e il 16 marzo, i partecipanti potranno apprendere non solo conoscenze di teoria, ma anche abilità pratiche su come fornire un servizio eccellente grazie a una metodologia basata sul "saper fare". In occasione di **Sigep**, presso lo stand dell'azienda, i formatori di **Ifi Academy** daranno un **saggio** del corso, quattro volte al giorno, dispensando alcuni consigli in pillole; inoltre, terranno il corso gratuito "La mia prima gelateria" per insegnare ad aprire un locale.



Coppette d'Oro

Medac sarà al fianco dei professionisti che si sfideranno alla prossima edizione di **Sigep Gelato d'Oro**. L'azienda, in qualità di **silver sponsor**, metterà a disposizione le coppette per la degustazione preparate apposta per l'evento con una grafica **esclusiva**. La competizione si svolgerà il 17 e il 18 gennaio al **Sigep** a Rimini ed eleggerà i quattro componenti della squadra italiana che parteciperanno alla Coppa del mondo di gelateria 2016.

Occhio al rabbocco

Dal 25 novembre è scattato l'**obbligo** per ristoranti e mense di offrire l'**olio** extra vergine di oliva in contenitori non rabboccabili. La disposizione è stata giudicata "**anacronistica e insensata**" dalla **Fipe**, in quanto il fine di evitare sofisticazioni da parte dei ristoratori è superato dal fatto che, come hanno dimostrato numerose indagini, l'olio viene **contraffatto** a monte in quantità maggiori rispetto a quello che potrebbe fare un pubblico esercizio. Inoltre, le bottiglie con capsula non rabboccabile non sono



ancora molto diffuse sul mercato, hanno un **costo** superiore e sono più difficili da riciclare. Per di più non essendoci una specifica omologazione dei dispositivi di chiusura anti rabbocco, i gestori dei locali corrono il **rischio** di pagare sanzioni fino a 8mila euro in caso di contestazione da parte delle autorità di vigilanza sulla idoneità dei contenitori usati.