

Air Liquide per la prima volta a TUTTOFOOD

Gli spazi di Fiera Milano ospiteranno, da lunedì 8 a giovedì 11 maggio, la sesta edizione di TUTTOFOOD, fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage. Air Liquide sarà presente con un proprio stand all'interno del Padiglione 1, area espositiva interamente dedicata alla criogenia.

Luogo ideale in cui confrontare le proprie esperienze nel settore food & beverage, analizzare i trend di mercato, comprendere l'evoluzione dei consumi e dei comportamenti d'acquisto, ed entrare in contatto con buyer nazionali ed internazionali, **TUTTOFOOD torna nel 2017 ponendosi il target di 100.000 visitatori**, con particolare attenzione ad Europa, Stati Uniti, Canada e Giappone, dopo aver archiviato l'edizione 2015 con numeri da record: **78.493 visitatori** qualificati; **180.000 mq** di area espositiva; **2.100 top buyer** internazionali coinvolti in circa 12.000 incontri nei quattro giorni della manifestazione; **2.838 espositori**.

Suddivisa in 12 settori merceologici – TUTTOFROZEN, TUTTOPASTA, TUTTODAIRY, TUTTOBAKERY, TUTTOMEAT, TUTTOGREEN, TUTTOSWEET, TUTTODELI, TUTTOSEAFOOD, TUTTOGROCERY, TUTTODRINK, TUTTOOIL – la manifestazione prevede una serie di **workshop, seminari, convegni e meeting**, oltre a mettere a disposizione degli espositori la piattaforma **Expo Matching Program** che consente di fissare appuntamenti con i buyer in modo da organizzare al meglio la propria presenza in fiera in vista del raggiungimento degli obiettivi di business prefissi. Il programma della manifestazione prevede inoltre un fitto calendario di eventi, show cooking e competizioni volte a premiare le eccellenze alimentari degli espositori.

Azienda leader nella produzione e distribuzione di gas ad uso industriale e nei relativi servizi, **Air Liquide parteciperà per la prima volta a TUTTOFOOD**, all'interno del **Padiglione TUTTOFROZEN (stand M28 - N27)**, al fine di condividere la propria esperienza nel settore della **surgelazione e refrigerazione dei prodotti alimentari** e presentare il **CRYO CABINET**, un armadio criogenico in acciaio inossidabile, progettato in conformità con le più recenti linee guida in materia di igiene alimentare pubblicate dallo European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) e dallo United States Department of Agriculture (USDA).

Il CRYO CABINET può essere integrato in qualsiasi processo di produzione in batch e consente di **surgelare un prodotto al cuore o solo in superficie oppure di raffreddare in modo efficiente qualsiasi tipo di prodotto alimentare**, utilizzando azoto o diossido di carbonio in forma liquida, e garantendo nel contempo la qualità dei prodotti. L'apparecchiatura fa parte dell'offerta **Nexelia for Freezing and Chilling** sviluppata da Air Liquide, dedicata alle industrie di processo per la surgelazione o il raffreddamento dei prodotti alimentari, che unisce: i **gas della linea ALIGAL™**, conformi agli standard previsti per l'uso nell'industria alimentare, compresa la certificazione HACCP; le **apparecchiature criogeniche** (cryo cabinet, cryo tunnel, cryo immersion unit) e un'**assistenza tecnica e specialistica** alle industrie del settore.

“La partecipazione a TUTTOFOOD costituisce un'occasione privilegiata di incontro e di confronto con i principali attori del settore food & beverage, nonché una vetrina ideale per presentare le proprie idee innovative ed esperienze. - ha commentato Francesco Agostino, Direttore Commerciale della Business Line Industrial Merchant di Air Liquide Italia - Ci fa inoltre particolarmente piacere che l'evento abbia riposto un'attenzione specifica al settore della surgelazione dedicandole un apposito Padiglione, nel quale si colloca lo stand Air Liquide. D'altro canto, i processi di refrigerazione criogenica giocano un ruolo fondamentale nella produzione degli alimenti, nella loro conservazione e nel garantire la shelf life del prodotto alimentare, sia dal punto di vista del mantenimento delle qualità organolettiche originarie che della preservazione igienico-sanitaria rispetto all'eventuale proliferazione di batteri.”

La Business Line Industrial Merchant di Air Liquide*

La Business Line Industrial Merchant di Air Liquide fornisce ai suoi clienti soluzioni adatte ai loro processi produttivi, tra cui gas industriali e speciali, tecnologie e competenze applicative, in ogni fase del loro processo. I suoi 37.000 collaboratori servono oltre 2 milione di clienti, dagli artigiani alle multinazionali, in tutti i settori industriali. Il fatturato del 2015 è stato pari a 5.229 milioni di Euro.

*Questi dati non includono Airgas, la cui acquisizione è stata completata il 23 maggio 2016.

TUTTOFOOD

Suddivisa nei seguenti settori merceologici, TUTTOFOOD rappresenta in modo completo l'intero comparto del food & beverage:

- **TUTTOFROZEN:** Gelato, piatti pronti, pasta, pane, pizza, pasticceria, prodotti ittici
- **TUTTOPASTA:** Pasta fresca, secca, ripiena
- **TUTTODAIRY:** Formaggi a pasta dura, molle, erborinata, grassa, filata, pressata, stagionati, affumicati, freschi, vegetali, creme spalmabili, burro, latte, panna, ricotta, yogurth
- **TUTTOBAKERY:** Pane, pizza, basi pronte, snack
- **TUTTOMEAT:** Carne, salumi, selvaggina, frattaglie, interiora, piatti pronti
- **TUTTOGREEN:** Prodotti macrobiotici, erboristici, prodotti vegani, da agricoltura biologica
- **TUTTOSWEET:** Biscotti, caramelle, confetti, torrone, cioccolato, creme spalmabili, dessert, dolcificanti, decorazioni per l'industria dolciaria, miele
- **TUTTODELI:** Delicatessen, piatti pronti disidratati, salse e condimenti, prodotti tipici regionali
- **TUTTOSEAFOOD:** Pesce affumicato, essiccato, in scatola, fresco, frutti di mare trasformati e confezionati
- **TUTTOGROCERY:** Farine, brodo e zuppe, conserve, sottolio, sottaceti, frutta secca, funghi, tartufi, marmellate, mostarde, riso, cereali, legumi, spezie, aromi, uova e derivati
- **TUTTODRINK:** Acqua minerale, birra, caffè e surrogati, energy drink, bevande funzionali, food & beverage per fuori casa, vino, liquori, distillati
- **TUTTOOIL:** Olio, grassi vegetali

TIPOLOGIA DI VISITATORE (Ed. 2015)

- **30%** - Rappresentante / Grossista
- **18%** - Import/Export
- **14%** - GDO
- **13%** - Bar / HORECA
- **5%** - Negozio di specialità
- **20%** - Altro

AREE DI ATTIVITA' ITALIA (Ed. 2015)

- **37%** - Food trade
- **27%** - Wholesale trade / GDO
- **20%** - Importer / Exporter
- **13%** - Food industry
- **3%** - Servizi

VISITATORI ESTERI (Ed. 2015)

- **65,01%** - UE
- **16,65%** - Asia
- **13,08%** - America
- **3,10%** - Africa
- **2,16%** - Oceania

CONTATTI

Direzione Comunicazione Air Liquide Italia

Sabine Robert
02 4026 362
Francesca Ficca
02 4026 513

Air Liquide è il leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'Industria e la Sanità. Presente in 80 paesi con circa 67.000 collaboratori, il Gruppo serve oltre 3 milioni di clienti e di pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono piccole molecole essenziali per la vita, la materia e l'energia. Esse incarnano il contesto scientifico di Air Liquide e sono al cuore dell'attività del Gruppo, fin dalla sua creazione nel 1902.

L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, di conseguire performance di lungo termine e di contribuire a un mondo più sostenibile. La sua strategia di trasformazione centrata sul cliente mira ad una crescita redditizia nel lungo periodo. Essa poggia sull'eccellenza operativa e la qualità degli investimenti, sull'innovazione aperta e l'organizzazione in network messa in campo dal Gruppo su scala mondiale. Grazie all'impegno e all'inventiva dei suoi collaboratori per rispondere alle sfide del cambiamento energetico e ambientale, della sanità e della digitalizzazione, Air Liquide crea ancora più valore per l'insieme dei suoi stakeholders.

Il fatturato di Air Liquide ha raggiunto i 18,1 miliardi di euro nel 2016. Le sue soluzioni per proteggere la vita e l'ambiente rappresentano oltre il 40% delle vendite. Air Liquide è quotata alla Borsa Euronext di Parigi (compartimento A) ed è membro del CAC 40, di EURO STOXX 50 e FTSE4Good.