

COMUNICATO STAMPA

Reggio Emilia, 25 giugno 2015

Nuovamacut partner di Food Innovation Program

Nuovamacut (una Società TeamSystem), leader nell'ambito delle tecnologie a supporto dei processi aziendali, nonché fra i principali partner di Dassault Systèmes, ha stretto una partnership a supporto del **Food Innovation Program**, in qualità di **"Technical Partner"**.

Food Innovation Program è un'ambiziosa iniziativa finalizzata a promuovere la realizzazione di un master che abbraccia tutti gli aspetti sul cibo, tecnologia e innovazione, promosso da **Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Institute For The Future di Palo Alto (USA), Future Food Institute di Bologna** e con il patrocinio di **EXPO2015**. Un impegno full time partito lo scorso marzo e che si concluderà il prossimo novembre.

Questo Master è suddiviso tra parte teorica e laboratori, seguiti da docenti, opinion leader e imprenditori provenienti da tutto il mondo e che oggi rappresentano i maggiori esperti in tema di cibo e innovazione. Organizzato in cinque moduli (*Production, Distribution, Manufacturing, Shopping e Eating*), il corso ha una parte di aula realizzata nel Food Innovation Space nel cuore Reggio Emilia, con studenti provenienti da tutto il mondo e una parte di laboratorio nell' "Officucina" allestita nei pressi del Palazzo dei Musei della città emiliana: uno spazio operativo dove gli studenti, organizzati in team, possono esprimere la propria creatività a 360 gradi, secondo una metodologia di Design Thinking.

Nuovamacut supporta l'iniziativa mettendo a disposizione delle licenze di software SolidWorks per la progettazione CAD e le proprie competenze in questo ambito. "Siamo molto orgogliosi di poter contribuire con le nostre soluzioni a un progetto così innovativo, che ci vede coinvolti in un'entusiasmante esperienza per noi tutta nuova: ovvero connubio tra cibo e tecnologia", ha affermato Maria Lanzetta, *Direttore Marketing Nuovamacut*.

"Partendo dal presupposto che l'innovazione è frutto della capacità di dare forma e sostanza alle idee, siamo molto contenti della partnership del Food Innovation Program con Nuovamacut e SolidWorks, perché non potevano mancare all'interno del programma le tecnologie e le competenze di digital manufacturing" ha poi aggiunto Matteo Vignoli, *Assistant Professor, Università di Modena e Reggio e Director Food Innovation Program*.

Chi è Nuovamacut

Nuovamacut Automazione Spa (una società TeamSystem) è una società leader nell'ambito delle tecnologie a supporto dei processi aziendali dalla progettazione e sviluppo prodotto, alla produzione e alla gestione di dati e informazioni, alla logistica, dalla gestione dei part program alle macchine utensili. Fondato nel 1955 come distributore di macchine utensili, oggi il gruppo Nuovamacut, con un organico di 140 persone operanti su 10 diverse sedi su territorio italiano, è il principale partner di Dassault SolidWorks in Italia e tra i primi 10 nel mondo, non solo per la rivendita delle soluzioni software in ambito CAD/PLM, ma è il primo centro di assistenza, formazione e consulenza certificato in Italia da Dassault SolidWorks, con un più di 12.000 licenze installate. Tra i suoi principali clienti, i Nuovamacut annovera Asotech, Beghelli, Bondioli & Pavesi, Bosch Rexroth Oil Control, Brevini Fluid Power, Carel, Falmecc, Farid Industrie, Ficep, GSG International, Harken Italy, Ica Tech, Iemca Giuliani Macchine, Imel, Inglass, Lavazza, MCZ, Milpass, OMS Saleri, OPM, Partena, Poggipolini, Sacmi, Sistem Pneumatica, Stampotecnica, Tatuus, Tiesse Robot, Walvoil, Wam.

Chi è TeamSystem

Il gruppo TeamSystem è leader in Italia nei software gestionali/ERP e nei servizi di formazione rivolti ad Aziende, Artigiani e Microimprese, Professionisti (Commercialisti, Consulenti del Lavoro, Avvocati, Amministratori di Condominio, Liberi Professionisti) Associazioni, Palestre, Centri Benessere/SPA e Impianti Sportivi.

Integrando le competenze delle diverse società che lo compongono (TeamSystem, ACG, Danae Soft, Digita, Euroconference, H-umus, Inforyou, Lexteam, Metodo, Nuovamacut, Optime, Paradigma, TeamSystem Communication, TeamSystem Service), il gruppo fornisce a professionisti e aziende una suite completa di prodotti, servizi e contenuti, spaziando dalla consulenza ai software gestionali, al training ed education.

Il gruppo TeamSystem ha fatto registrare nel 2013 ricavi netti consolidati per 177,6 milioni di Euro e ha raggiunto un portafoglio clienti pari a oltre 132.000 clienti attivi su tutto il territorio nazionale.

TeamSystem fa capo per il 56% ad HG Capital e per il 44% a Bain Capital e al Management.

Future Food Institute (FFI)

Future Food Institute (FFI) - progetto non profit, sviluppato nella particolare forma del trust, che nasce per volontà di Sara Roversi e Andrea Magelli come spin-off di You Can Group, azienda che promuove e realizza idee imprenditoriali in differenti settori di business, tra cui il food. FFI vuole generare un impatto positivo sulla società agendo su tutti gli attori della filiera del food, ricercando e diffondendo conoscenza, nonché formando una generazione responsabile di imprenditori della filiera agroalimentare. Uno degli strumenti con cui agisce sono gli hackathon, eventi rivoluzionari e innovativi capaci di ispirare e innescare la contaminazione di idee. Future Food Institute lavora con partner internazionali come l' Institute for the future (ITFF) di Palo Alto, associazione no-profit che si dedica alla ricerca dei trend e allo studio degli scenari futuri sin dal 1968.

Food Innovation Program (F.I.P.)

Il Food Innovation Program è un master di secondo livello full time rivolto al settore alimentare, all'innovazione e all'imprenditorialità con l'obiettivo di soddisfare le esigenze future dell'industria alimentare. Il Food Innovation Program mira a identificare le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione alimentare, al dettaglio e al consumo tenendo conto della sicurezza alimentare, delle relazioni sociali e dei regolamenti. Diffondere e sviluppare innovazioni radicali nel settore alimentare secondo le linee individuate dal framework "Seeds of Disruptions" dell'Institute for the Future di Palo Alto: questo uno degli obiettivi di Food Innovation Program. Il Food Innovation Program è uno dei pochi master che si ispira all'approccio metodologico di Reggio che riconosce e coltiva la creatività e l'interesse per l'apprendimento. Il master fornisce un ambiente fertile e innovativo che combina con successo due approcci rinomati nel mondo - Design thinking e Foresight - alimentati da una facoltà tecnicamente avanzata, ben integrata e multidisciplinare. Una cucina creativa che tra lezioni teoriche, esercitazioni pratiche, sperimentazioni permette di sovvertire i paradigmi correnti, contribuire all'innovazione dei grandi temi proposti e costruire un circuito di retroazione positivo verso la società. (foodinnovationprogram.org)

Per ulteriori informazioni contattare:

Ufficio Relazioni Esterne: ufficiostampa@nuovamacut.it – Maria Lanzetta: lanzetta@nuovamacut.it

Nuovamacut Automazione Spa

Via E. Majorana 1 – 42100 - Reggio Emilia

Phone: +39.0522.505311; Fax: +39.0522.505353; www.nuovamacut.it