

LE START-UP

ANCONA CambiaMenti è il premio indetto da Cna Nazionale per il suo 70esimo che intende valorizzare le migliori start-up italiane che hanno saputo coniugare l'innovazione alla tradizione e che mette in palio 5mila euro per ognuna delle tre categorie previste, un premio finale di 20mila euro alla migliore start-up italiana e servizi e consulenze gratuite con i massimi esperti di Google e di Facebook.

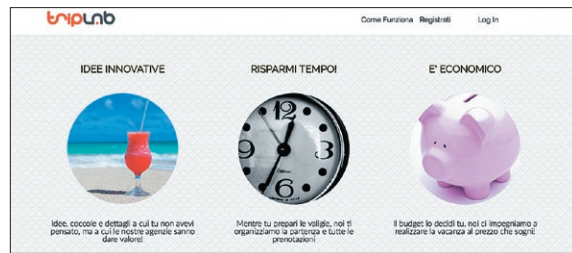
In provincia di Ancona, Cna ha selezionato 18 candidature che hanno avuto accesso alla premiazione locale, svoltasi giovedì scorso all'Accademia della Loggia di Ancona. Ecco i vincitori.

Categoria Start-up del Made in Italy e tradizioni: BIOMEDFOOD S.R.L.

Biomedfood s.r.l. è Spinoff dell'UNIVPM e start-up innovativa che si occupa di R&S e consulenze in ambito nutrizionale. Lo staff è composto da 5 biologhe (di cui 3 nutrizioniste), una tecnologa alimentare e un professore ordinario di biochimica. Opera con aziende agroalimentari, istituzioni pubbliche e private, sfruttando le competenze nel campo nutrizionale acquisite con l'esperienza derivata dalla ricerca scientifica. Biomedfood offre consulenze alle aziende agroalimentari per il miglioramento della qualità nutrizionale dei prodotti alimentari, per l'ideazione di alimenti funzionali, test di laboratorio per la valutazione di stabilità, efficacia e biodisponibilità dei prodotti. Offre attività didattiche e laboratori sull'educazione alimentare nelle scuole, consulenze nutrizionali per la redazione di menù per la ristorazione collettiva e corsi di formazione/informazione per aziende e operatori. Ha ideato Eat&Out, una linea di pasti pronti, completi e bilanciati per chi mangia fuori casa.



Eco materiali per arredo esterno di Innovacrete, la piattaforma Triplab ed Eat&Out di BiomedFood



Quando l'innovazione abbraccia la tradizione

Biomed Food, Innovacrete, Triplab premiate per la provincia di Ancona

Categoria Start-up innovative e tecnologiche: INNOVACRETE SRL
Innovacrete s.r.l. è uno spin off dell'UNIVPM e start-up innovativa. Sviluppa materiali avanzati a base cementizia ultra performanti e commercializza una serie di premiscelati chiamati Heraclex, marchio registrato (l'etimologia del nome rimanda all'eroe greco "Heracles" e richiama alla mente il concetto di forza e resistenza a fatica). Con Heraclex i clienti di Innovacrete (che sono i produttori di manufatti per strutture in calcestruzzo, per arredo urbano, per arredo casa e uffici, per arredo bagno, per oggettistica e opere artistiche, per applicazioni in ingegneria idraulica)

possono avvalersi di un materiale innovativo dalle caratteristiche eccezionali, ampliare e rinnovare la gamma dei loro prodotti, assecondare le tendenze del mercato, produrre manufatti a minor costo e con maggiori garanzie di qualità e durata del prodotto finito, impiegare materiali eco-friendly e atossici.

Categoria Start-up di promozione dell'Italia: TRIPLAB

L'idea di Triplab nasce dall'esigenza di avvicinare i viaggiatori 2.0, ovvero i cosiddetti self-travelers della rete, con i professionisti del settore, ovvero le agenzie di viaggio. Agendo su alcune "inefficienze della disintermedia-

zione", ed in particolar modo sul fattore tempo impiegato per le prenotazioni, Triplab nasce per offrire un servizio online attraverso una piattaforma in cui gli utenti, previa iscrizione, potranno creare un contest rivolto alle agenzie del settore viaggi al fine di ottenere come output l'organizzazione del proprio viaggio su misura, al prezzo più competitivo. In sostanza l'obiettivo della piattaforma Triplab è quello di fornire ai travelers un range di proposte di vacanze personalizzate e create da esperti del settore. Il tutto con i tempi, i metodi e i prezzi del business travel online.

Daniela Giacchetti
dgiacchetti@an.cna.it

Cessione alimenti di origine animale, novità

IL DECRETO

ANCONA E' uscito un nuovo decreto del dirigente del servizio Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Marche (n. 140 del 26/09/2016) inerente la fornitura di origine animale effettuata da un laboratorio annesso ad un esercizio commerciale al dettaglio ad un altro esercizio commerciale al dettaglio/somministrazione.

Il decreto prevede: la vendita tra queste due tipologie di attività deve essere effettuata solo nell'ambito della stessa provincia e provincie contermini; il valore totale di questa tipologia di vendita non può superare il 40% dei prodotti di origine animale lavorati all'anno; le imprese che decidono di avvalersi di tale opportunità di mercato dovranno presentare NIA di modifica di tipologia

produttiva e assicurarsi il rispetto del regolamento europeo 852/2004 (regolamento sull'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari - haccp); l'autocontrollo dovrà contemplare l'attività di lavorazione e cessione a terzi; dovrà essere compilato il registro di Carico e Scarico.

Per ulteriori informazioni:
Andrea Cantori 348-3363017

Notizie flash

Corso SAB

FALCONARA M.MA Formart Marche e Cna organizzano un corso SAB che si terrà presso la sede Cna di Falconara M.ma a partire dal 14 novembre. Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avviare un'attività di somministrazione alimenti e bevande. Durata 100 ore con esame finale e rilascio di attestazione di abilitazione. Requisiti di partecipazione: maggiore età e diploma di scuola media inferiore.

Info: acantori@an.cna.it

Mepa e appalti, prossimo incontro

FABRIANO Si terrà mercoledì 16 novembre presso la sede Cna di Fabriano, in via Martiri della Libertà, il prossimo incontro gratuito rivolto ad operatori dell'edilizia e dell'impiantistica per scoprire tutte le opportunità legate al Mepa, il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione. Dal luglio scorso tutti gli Enti Pubblici, anche per l'affidamento di lavori di edilizia e impianti, devono passare per le procedure del Mepa. Ciò comporta, per costruttori e impiantisti, l'iscrizione al Mepa. L'incontro si svolgerà dalle 18.30 alle 20.30

Info: egrillif@an.cna.it

Corsi sui nuovi media: sconto 10% ai Soci CNA

SENIGALLIA Cna Senigallia ha avviato una collaborazione con Parkwork, il coworking di Senigallia, avente per oggetto un pacchetto di corsi di comunicazione. La convenzione prevede uno sconto del 10% sul costo del corso per tutti i Soci Cna. I corsi riguardano: content strategy, email marketing, gestire eventi con i social media. I biglietti sono acquistabili solo online. Ricordarsi di inserire il codice sconto "cna" (senza virgolette). Info: www.an.cna.it

Vantaggi per i Soci CNA

● Se sei Socio CNA, puoi usufruire di tutta una serie di vantaggi, sconti e agevolazioni. Visita il sito www.an.cna.it e clicca dal menù a tendina in alto su "Vantaggi" per accedere ad un mondo di convenzioni per il cittadino o per l'impresa.

Seguici su Facebook

● Scopri tutte le nostre iniziative anche attraverso la pagina Facebook della CNA cnaprovincialeancona per essere sempre informato e non perderti importanti opportunità.

domino
grafica | web | comunicazione

AGENZIA PUBBLICITARIA
PROGETTAZIONE GRAFICA
WEB/SOCIAL DESIGN

WWW.DOMINOANCONA.IT