

# Cresce l'offerta formativa di

## Academy MEatSCHOOL

*MEatSCHOOL si consolida come punto di riferimento per la formazione nel settore della carne e stringe importanti partnership per il futuro. Electrolux Professional Chef Academy, Zanussi Professional, UMANA e Forma.Temp tra le nuove partnership dell'Academy. Un'opportunità in più dunque per i lavoratori in somministrazione che si aggiunge alle nuove Masterclass on-line rivolte ai canali del normal trade, della ristorazione e dei liberi professionisti*

DI GILBERTO MAZZON

**T**ombolo (PD). Conoscenza, competenza, innovazione: questa la strategia di MEatSCHOOL, l'Academy dedicata alla formazione, informazione e diffusione della cultura della carne bovina, che nel 2023 è entrata a pieno regime, totalizzando oltre 200 persone formate e 130 studenti attualmente in corso, tra lezioni rivolte al personale aziendale, agli aspiranti professionisti e ai meat lovers.

**La partecipazione a CIBUS 2024 ha ulteriormente consolidato la sua immagine come realtà di riferimento per la formazione professionale nel**

**settore della carne a livello nazionale. Numerosi clienti della grande distribuzione organizzata (GDO), distributori e produttori hanno manifestato grande interesse per il progetto dell'Academy, confermando che il mercato richiede sempre più professionalità e competenze come strumenti per incrementare la propria competitività.**

Le aziende, oltre a investire nell'evoluzione formativa dei propri dipendenti, sono alla ricerca di partner per individuare nuove risorse da inserire nei loro organici. In questo contesto, risulta strategico l'accREDITAMENTO

ottenuto da MEatSCHOOL da Forma.Temp, il Fondo per la formazione e il sostegno al reddito dei lavoratori interinali, che rende così la scuola il luogo ideale per la formazione destinata ai lavoratori in somministrazione. Questo importante risultato è stato ottenuto grazie alla collaborazione con UMANA - Agenzia per il lavoro, che affiancherà l'Academy in questa nuova proposta formativa. Da oggi sarà dunque possibile costruire percorsi tripartiti tra UMANA, MEatSCHOOL e aziende, per formare le persone prima del loro inserimento nei reparti operativi.



CIBUS 2024: Record di visitatori e presenze. Non poteva mancare la squadra del CENTRO CARNI COMPANY. Un Team collaudato di grande successo e professionalità che guarda al futuro, con Prodotti Innovativi e di Alta Qualità.



Sa sx: Enzo Sisto, CEO at SISTO HOLDING; Paolo Amedeo Garofalo, Direttore MEatSCHOOL; Nicola Pilotto, Dir. Amm. Finanza e Controllo di Gestione Centro Carni Company



Academy MeatSchool, Scuola di Formazione per Operatori del Comparto Carni

Di rilievo anche le nuove partnership che sono state siglate recentemente fra l'Academy e alcune realtà aziendali leader del settore della ristorazione: da segnalare a questo proposito l'inizio della collaborazione con Electrolux Professional Chef Academy, una rete esclusiva e globale nata con l'obiettivo di far crescere e rafforzare il business dei clienti Electrolux accogliendo le loro esigenze attraverso un dialogo continuo e un'offerta formativa di apprendimento sul lavoro basata su competenza, professionalità e avanguardia. Tale collaborazione permetterà ai



CENTRO CARNI COMPANY, Linea di Confezionamento "Battuta di Carne al Coltello"



La Battuta di Carne You&Meat del Centro Carni Company

docenti MEatSCHOOL e ad un team di oltre 70 mentori culinari provenienti da diverse parti del mondo dell'Academy e Electrolux, di scambiare conoscenze e sperimentare continuamente, con l'obiettivo di valorizzare al massimo la materia prima. A completare questa collaborazione si inserisce l'accordo con Zanussi Professional, che metterà a disposizione del progetto i suoi migliori dispositivi all'interno della cucina professionale di MEatSCHOOL. Da segnalare anche la collaborazione, nata proprio in occasione di CIBUS 2024, con Carpigiani Gelato University e con Italpepe. Carpigiani Gelato University, la scuola di Anzola dell'Emilia (BO) fondata dal produttore di macchine per gelato Carpigiani, si dedica a insegnare in tutto il mondo come realizzare il gelato artigianale "all'italiana". Italpepe è leader nel settore delle spezie italiane. Nel corso di un evento organizzato durante la fiera, "formazione e innovazione" si sono incontrate nella presentazione di un abbinamento innovativo: la battuta di carne You&Meat - il brand di Centro Carni Company, l'azienda di Tombolo (PD) adiacente alle aule formative MEatSCHOOL - è stata aromatizzata con diverse spezie, dalle più tradizionali italiane a quelle con influenze orientali, ed abbinata a uno straordinario gelato gastronomico all'olio d'oliva e passion fruit.

«Le nuove partnership che siamo riusciti a stringere testimoniano come la formazione sulla materia prima e l'introduzione di nuove competenze sul mercato siano di interesse



I "Piani Alti" del Centro Carni Company. Qua si decide la strategia dell'Azienda, e il successo dei "Brands" aziendali dimostrano la Capacità e la Professionalità del Gruppo nel mondo delle Carni

anche per altri settori, che vedono un collegamento fondamentale tra formazione e innovazione. Come MEatSCHOOL proseguiremo dunque in questa direzione, con l'obiettivo di rafforzare il nostro posizionamento sul mercato anche attraverso un'offerta formativa sempre più differenziata e ritagliata sulle esigenze delle aziende della filiera». - Dichiarò Paolo Amedeo Garofalo, Direttore di MEatSCHOOL. ■



Paolo Amedeo Garofalo Direttore Academy MeatSchool: "Ci hanno scelto per la formazione, PAM, BENNET, DESPAR, ALI SUPERMERCATI, HANDTMANN, ZANUSSI e tanti altri. Dunque proseguiamo in questa direzione per rafforzare il nostro posizionamento e puntare sulle esigenze delle Aziende della Filiera"