il mondo Cancelloni
2/Mar-Apr 2026
SUPPLEMENTO AL BIMESTRALE CARTACEO ORIZZONTE NR. ISCRIZIONE 45/2006 R.P. TRIBUNALE DI PERUGIA 01/08/06

Care
la nostra detergenza professionale



CARE: la detergenza professionale come valore strategico nel food service

Nel food service contemporaneo la qualità non è più un concetto circoscritto al solo prodotto alimentare. Oggi i professionisti del settore operano in un contesto in cui sicurezza, organizzazione, igiene e attenzione al cliente sono elementi imprescindibili, strettamente interconnessi tra loro. È in questa visione evoluta del mercato che si inserisce lo sviluppo dei marchi propri, sempre più centrali nella strategia dei grandi operatori della distribuzione nel mondo ho.re.ca. Con CARE, la nuova linea di detergenza professionale a marchio privato, Cancelloni Food Service compie un passo deciso in questa direzione, rafforzando il proprio ruolo di partner globale per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità.







IL MARCHIO PROPRIO COME ESTENSIONE DEI VALORI AZIENDALI

Sviluppare una private label significa andare oltre la semplice logica di gamma. Un marchio proprio rappresenta una scelta di responsabilità, perché porta con sé il nome, i valori e l'esperienza dell'azienda che lo propone.
CARE nasce dall'ascolto quotidiano dei clienti e dalla conoscenza diretta delle loro esigenze operative. È il risultato di un percorso che mette al centro affidabilità, qualità costante e semplicità d'utilizzo, elementi fondamentali per chi lavora ogni giorno in ambienti complessi e ad alta intensità operativa.
"CARE rappresenta la nostra idea di detergenza professionale: un supporto concreto per i locali, pensato per semplificare il lavoro quotidiano e garantire standard elevati di igiene e sicurezza."

DETERGENZA PROFESSIONALE: UN PILASTRO INVISIBILE MA ESSENZIALE

Nel racconto del mondo ho.re.ca. si parla spesso di materie prime, menu e tendenze gastronomiche. Al pari, la **detergenza professionale** è uno dei pilastri fondamentali su cui si costruisce la credibilità di un locale.
Un ambiente pulito e sicuro non è solo un obbligo normativo, ma un fattore che incide direttamente:

- sulla sicurezza alimentare,
- sulla percezione del cliente,
- sull'efficienza del personale,
- sulla tutela delle attrezzature e degli spazi di lavoro.

Per questo motivo CARE è stata pensata come una linea professionale a tutti gli effetti, in

grado di garantire risultati affidabili e costanti, e di affiancare il food come elemento strategico nella gestione del locale.

CARE: una linea pensata per i professionisti
CARE si propone come un **alleato quotidiano** per bar, ristoranti, pizzerie, mense e strutture ricettive. I prodotti sono studiati per adattarsi ai diversi ambienti di lavoro e per essere facilmente integrati nei flussi operativi, contribuendo a rendere più efficiente e organizzata la gestione dell'igiene.
Scegliere la linea CARE a marchio Cancelloni Food Service significa poter contare su:

- una selezione orientata alle reali esigenze del mercato professionale,
- continuità di fornitura e coerenza di gamma,
- un unico interlocutore per food e non food,
- un marchio che parla il linguaggio dei professionisti.

Il termine **CARE** è immediato, internazionale e fortemente positivo. In inglese significa cura, attenzione, premura, responsabilità.

È una parola breve ma densa di significato, che comunica un atteggiamento prima ancora che una funzione.
Nel contesto della detergenza professionale, CARE sposta il focus dal semplice **atto tecnico della pulizia** a un **approccio culturale alla gestione degli ambienti food.**

Pulire non è solo "rimuovere lo sporco", ma prendersi cura, a più livelli:

Cura per la sicurezza alimentare:
- Igiene come prerequisito di fiducia
- Prevenzione del rischio microbiologico
- Conformità a standard HACCP e normative sanitarie.

Cura per il cliente finale
- Ambienti puliti = esperienza positiva
- Percezione di professionalità e affidabilità
- Tutela della salute di chi consuma

Cura per gli operatori
- Prodotti pensati per chi li usa ogni giorno
- Sicurezza, ergonomia, semplicità d'uso
- Riduzione degli errori e dello stress operativo

BOX PRODOTTI

I prodotti CARE spaziano dai detergenti piatti, lavastoviglie e a mano, ai disincrostanti, ai detergenti multisuperfici, forni, grill, vetri e pavimenti fino all'igiene della persona con saponi liquidi mani e corpo.
Sono tutti sviluppati con criteri di sostenibilità: concentrazioni elevate per diminuire i consumi, packaging ottimizzati, migliore biodegradabilità. Tutti i pack CARE sono con il
50% di plastica riciclata, certificati PSV (Plastica Seconda Vita) e 100% riciclabili.

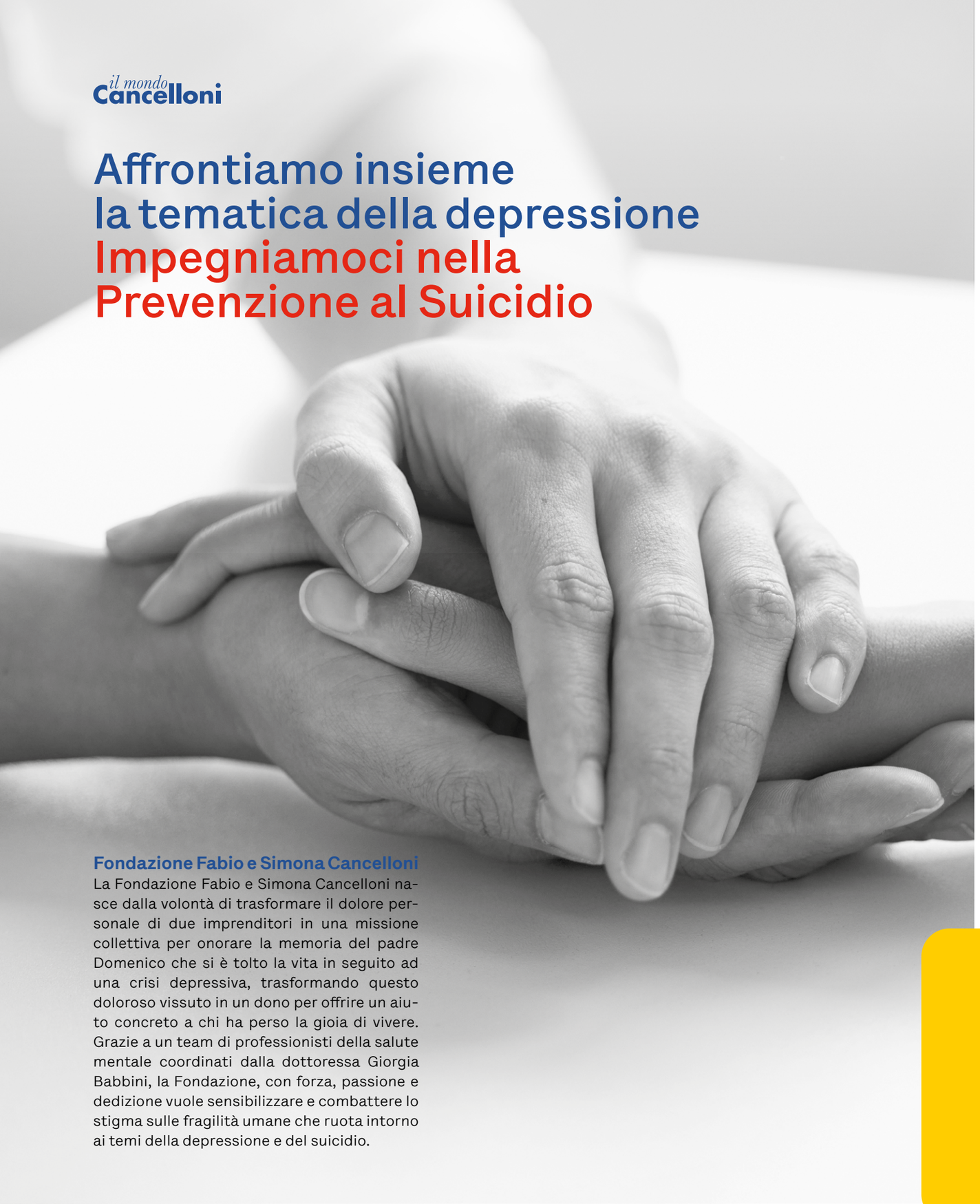


Partner

Partner

De Cecco – Mugnai dal 1831
F.lli Orlando S.r.l. conserve
Pinna – Formaggi sardi nel mondo
Fiorital – Una sicurezza profonda come il mare
Food Italiæ
Pasta Pasta – Pasta Fresca per passione
Pastificio Fabianelli
Pesca Pronta
Pizzoli – Dal 1926 – Lo specialista italiano delle patate
Ristora
La Linea Professionale Biffi – Milano 1852
Cupiello – Cultura del gusto
Debic
Ge.Ne Gruppo
Amadori
Rauch – Seit 1919
Realcarta – La carta al tuo servizio
Rebecchi R
1896 Rodolfi – Pomodoro a Parma
Ficacci – 1964
Granarolo – Dal 1957 l'italiana bontà
First for Professionals
GrissinBon
Heinz – Est° 1869
Hero – Dal 1886
Salumeria di Monte San Savino – 1968
Azzola
Salumi Coati
Sosio – La Bresaola De Baita
Schenk Italia family
Rusti – Arrosticini | Collection
IIIP
ittitalia
Koch
Kometa – Anno 1999
Sfoglia Torino Righi
Siciliani – best meat ever
Val d'Orcia – è il Magnifico Cacio di Pienza
Virgonatura
Surgital
Ascolana – Se c'è l'Ascolana c'è Qualità
Fratelli Lisi – Valle Salumeria dal Trentino
La Molisana
Liotti
Land of Sea – Evolution Food
Togni – produttori per natura
Trinità – Il cotto che sa di bontà
Unigra
Unilever Food Solutions
Urbani Tartufi
Lanza
Lanzi Norcia
mec – Industria Alimentare Carni
mareplù
McCain Foodservice Solutions
Galletto Vallespluga
Zarpellon
mojoli
Montelvini
morato group – all the goodness of bakery
Mutti – Solo pomodoro – Parma
Nordfish
Nordic Seafood
Morettini – 1950 – Oleificio Toscano
Oleificio Zucchi – 1810
Olitalia
Orogel Food Service

Affrontiamo insieme la tematica della depressione Impegniamoci nella Prevenzione al Suicidio



Fondazione Fabio e Simona Cancelloni

La Fondazione Fabio e Simona Cancelloni nasce dalla volontà di trasformare il dolore personale di due imprenditori in una missione collettiva per onorare la memoria del padre Domenico che si è tolto la vita in seguito ad una crisi depressiva, trasformando questo doloroso vissuto in un dono per offrire un aiuto concreto a chi ha perso la gioia di vivere. Grazie a un team di professionisti della salute mentale coordinati dalla dottoressa Giorgia Babbini, la Fondazione, con forza, passione e dedizione vuole sensibilizzare e combattere lo stigma sulle fragilità umane che ruota intorno ai temi della depressione e del suicidio.

Nati per vivere

FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

La nostra dichiarazione d'intenti

Vogliamo creare una cultura adeguata su depressione e rischio di suicidio promuovendo tecniche e approcci integrati finalizzati a coltivare il 'ben- essere' individuale e collettivo.
Vogliamo formare operatori nell'ambito della prevenzione (psicologi, psichiatri, medici, infe mieri, insegnanti, farmacisti, educatori).
Vogliamo promuovere tecniche e approcci utili a coltivare la consapevolezza emotiva e corporea per un soddisfacente equilibrio individuale e sociale (ad esempio mindfulness e bioenergetica). Vogliamo offrire sostegno ai familiari (survivors) attraverso la promozione di percorsi formativi specifici.
Vogliamo essere un punto di riferimento nel fare prevenzione e nel divulgare le possibilità di intervento anche tramite piattaforme online e social network facendo rete con tutte le associazioni affini.

progettoanima

Nelle scuole: abbiamo strutturato il format "Progetto Anima", dedicato a insegnanti ed educatori, per offrire strumenti utili a riconoscere e gestire segnali di depressione e rischio suicidario tra gli adolescenti.

mindfulness
BASED LIVING COURSE

Nelle aziende: proponiamo i corsi MBLC (Mindfulness Based Living Course) che, sulla base di un protocollo adottato a livello internazionale, portano i partecipanti a conoscere e sperimentare una qualità di presenza mentale non giudicante, pacificata, accogliente e gentile.

sportivamente
EMOZIONATI

Nelle società sportive: promuoviamo il progetto Sportivamente che si propone di fornire nozioni di base sugli aspetti del suicidio e della depressione in adolescenza alle figure che si trovano ad operare insieme a ragazzi e ragazze in ambito sportivo, quali allenatori, istruttori e dirigenti.

Per la comunità: organizziamo eventi divulgativi dedicati alla prevenzione, corsi di formazione, incontri anche attraverso la creazione di reti di supporto per sostenere la fragilità.

DONA ORA
Ogni piccolo gesto fa la differenza
Devolvi il tuo 5x1000 alla Fondazione
Fabio e Simona Cancelloni

CODICE FISCALE
94189570545

Fai un bonifico intestato alla Fondazione
IBAN IT 82 O 0329601601000067599504

CONTATTI
fondazionecancelloni.it
info@fondazionecancelloni.it

SEGUICI
fondazione_cancelloni
INSTAGRAM /FACEBOOK

fondazione cancelloni
YOUTUBE /LINKEDIN

Innovazione Srl:

il punto di riferimento italiano nel noleggio di veicoli a temperatura controllata

Nel panorama sempre più competitivo della logistica refrigerata, Innovazione Srl si distingue come una delle realtà italiane più dinamiche, affidabili e in costante crescita. Specializzata nel noleggio a breve e lungo termine di veicoli a temperatura controllata, l'azienda ha saputo costruire nel tempo un modello di business solido, flessibile e orientato al cliente, capace di rispondere con efficacia alle esigenze di un mercato in rapida evoluzione.
Dalla distribuzione alimentare al farmaceutico, dal catering agli operatori della GDO, fino alle aziende specializzate nella logistica dell'ultimo miglio, sono sempre più numerosi i clienti che scelgono Innovazione Srl come partner strategico per la gestione dei trasporti refrigerati. Una fiducia costruita giorno dopo giorno grazie a un servizio puntuale, altamente personalizzato e supportato da una rete capillare di agenzie distribuite su tutto il territorio nazionale.

Una rete capillare al servizio della continuità operativa

Uno dei principali punti di forza di Innovazione Srl è rappresentato dalla sua rete estesa di agenzie, progettata per garantire un presidio costante e tempestivo in ogni area strategica del Paese. Questo sistema consente all'azienda di intervenire rapidamente in caso di necessità, offrendo soluzioni concrete e immediate ai propri clienti.
In un settore in cui la continuità operativa è fondamentale, la possibilità di disporre in tempi rapidi di un veicolo sostitutivo refrigerato rappresenta un valore aggiunto determinante. Un guasto tecnico, un incidente o un imprevisto logistico non devono mai tradursi in un blocco delle consegne: Innovazione Srl risponde a questa esigenza con un servizio di assistenza in loco efficiente e altamente organizzato.
Grazie a officine mobili, personale tecnico specializzato e una flotta sempre disponibile, l'azienda è in grado di intervenire direttamente presso il cliente, riducendo drasticamente i tempi di fermo e garantendo la prosecuzione delle attività senza interruzioni. Un approccio operativo che tutela la catena del freddo e protegge la qualità dei prodotti trasportati, aspetto cruciale soprattutto nei settori alimentare e farmaceutico.



Flessibilità contrattuale e servizi su misura

Altro elemento distintivo dell'offerta Innovazione Srl è la flessibilità contrattuale. L'azienda ha sviluppato una gamma di soluzioni pensate per adattarsi perfettamente alle specifiche esigenze operative di ogni cliente, superando i modelli standardizzati e proponendo formule personalizzabili sotto ogni aspetto.
Il noleggio a breve termine risponde alle necessità stagionali, ai picchi di lavoro e alle esigenze temporanee, mentre il noleggio a lungo termine rappresenta una soluzione strategica per le aziende che desiderano esternalizzare la gestione della flotta, beneficiando di costi certi, assistenza continua e veicoli sempre efficienti.
Ogni contratto può essere modellato in base alle reali necessità operative: dalla tipologia del veicolo alle caratteristiche dell'allestimento refrigerato, dalla gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria fino ai servizi di assistenza, sostituzione e monitoraggio. Un approccio consulenziale che mette al centro il cliente, trasformando il noleggio in un vero e proprio strumento di ottimizzazione dei processi logistici.

Una flotta moderna e tecnologicamente avanzata

Innovazione Srl investe costantemente nel rinnovo e nell'ampliamento della propria flotta, puntando su veicoli di ultima generazione, efficienti dal punto di vista energetico e dotati delle più moderne tecnologie per il controllo della temperatura.
I sistemi di refrigerazione installati garantiscono la massima affidabilità anche nelle condizioni operative più complesse, assicurando il mantenimento costante dei parametri richiesti. Allo stesso tempo, l'attenzione alla sostenibilità ambientale si traduce nella scelta di veicoli a basse emissioni e soluzioni tecnologiche orientate alla riduzione dei consumi.
Questo impegno verso l'innovazione consente all'azienda non solo di rispondere alle normative sempre più stringenti in materia ambientale, ma anche di offrire ai clienti un vantaggio competitivo concreto in termini di efficienza, sicurezza e reputazione.



Crescita costante e fiducia del mercato

I numeri raccontano meglio di qualsiasi parola il successo di Innovazione Srl. Negli ultimi anni, come riporta Andrea Misticoni, Direttore generale di Innovazione srl, *“la società ha registrato una crescita costante sia in termini di fatturato sia di ampliamento del portafoglio clienti, consolidando la propria posizione come punto di riferimento nel settore del noleggio refrigerato. Sempre più aziende scelgono di affidarsi a Innovazione Srl per la gestione delle proprie esigenze logistiche, attratte dalla qualità del servizio, dalla rapidità di intervento e dalla capacità di offrire soluzioni realmente su misura. Un trend positivo che testimonia la solidità del modello aziendale e la validità delle scelte strategiche intraprese. Alla base di questo percorso di crescita c’è una visione chiara: costruire relazioni durature con i clienti, fondate sulla fiducia, sulla trasparenza e sulla condivisione degli obiettivi. Un approccio che trasforma il rapporto commerciale in una vera partnership, orientata al miglioramento continuo delle performance”.*

“Dietro il successo di Innovazione Srl”, continua Andrea Misticoni *“c’è soprattutto il lavoro quotidiano di un team altamente qualificato. Tecnici specializzati, consulenti commerciali, operatori logistici e personale amministrativo collaborano in modo sinergico per garantire un servizio impeccabile in ogni fase del noleggio. La formazione continua rappresenta un pilastro fondamentale della cultura aziendale: aggiornamento tecnico e conoscenza delle nuove tecnologie sono elementi imprescindibili per mantenere elevati standard qualitativi. Questo investimento sulle competenze consente all’azienda di affrontare con prontezza le sfide di un mercato in costante evoluzione.*

“Guardando al futuro, conclude Misticoni, *“Innovazione Srl punta a rafforzare ulteriormente la propria presenza sul territorio nazionale e ad ampliare la gamma dei servizi offerti, continuando a investire in innovazione, sostenibilità e digitalizzazione dei processi. L’obiettivo è chiaro: diventare il partner di riferimento per tutte le aziende che operano nella logistica a temperatura controllata, offrendo soluzioni sempre più efficienti, flessibili e orientate al valore.”*

In un contesto economico in cui affidabilità, rapidità e personalizzazione fanno la differenza, Innovazione Srl si conferma una realtà capace di interpretare le esigenze del mercato e di trasformarle in opportunità di crescita condivisa. Un esempio virtuoso di imprenditoria italiana che guarda al futuro con ambizione, competenza e spirito innovativo.

INNOVAZIONE NOLEGGIO

Hai bisogno di maggiori informazioni sulle nostre soluzioni di noleggio?

CONTATTACI:
info@innovazione.rent
Numero verde - 800026020
Whatsapp - 348 270 6242

Il nuovo sito del Festival dei Tramonti: una rinascita digitale che unisce emozione, usabilità e visione

Lancio digitale per il Festival dei Tramonti: il nuovo sito web porta la firma di SIMMAT e la supervisione strategica di Giada Cipolletta. Un incontro virtuoso tra la ventennale esperienza dell’azienda perugina nella gestione di ecosistemi digitali complessi e la visione innovativa di una delle professioniste più riconosciute nel content design italiano.

Tecnologia, design e sicurezza si fondono per offrire una piattaforma all’avanguardia al servizio della valorizzazione del territorio.

Il Festival dei Tramonti, che negli ultimi anni ha conquistato sempre più pubblico, torna oggi online con un sito completamente rinnovato, colorato, accessibile e integrato con il nuovo portale della rivista Orizzonte, in uscita questa primavera.

Segue intervista a Giada Cipolletta

Giada, il nuovo sito del Festival dei Tramonti è online. Qual è l'idea che vi ha guidati nel redesign?
"Volevamo dare al Festival dei Tramonti la casa digitale che meritava.
Una piattaforma capace di raccontarne l'identità unica, dove paesaggio, arte, gusto, mobilità dolce e comunità convivono in modo naturale.
Un sito immediatamente fruibile, in cui esplorare il programma è semplice, prenotare è facile, partecipare è intuitivo e condividere è immediato."

Quali sono le principali novità in termini di esperienza utente?
"La parola chiave è usabilità.
Abbiamo costruito un sito accessibile, mobile first, dove la navigazione è fluida, i colori sono vivi e coerenti con l'identità del festival, e ogni contenuto è raggiungibile con pochissimi clic.
Ci siamo concentrati su:

- *una mappa eventi chiara, divisa per esperienza (Vivi, Gusta, Ammira)*
- *un sistema di prenotazione integrato con la Rivista Orizzonte*
- *un'interfaccia più "amichevole", che invita l'utente a esplorare*
- *una forte integrazione con i canali social, perfetti per valorizzare la componente visiva del festival."*

Ha accennato al concorso fotografico. Come è stato integrato nel sito?
"Il concorso fotografico è una delle anime del Festival dei Tramonti.
Per questo abbiamo creato una sezione dedicata dove è possibile consultare il regolamento e inviare gli scatti. La logica è semplice: **il pubblico è parte attiva del festival**. *Ogni foto diventa una tessera del mosaico del Trasimeno e dei suoi tramonti."*

Un'altra novità importante è il collegamento con il nuovo sito della rivista "Orizzonte". Cosa cambia per gli utenti?
"Molto. La rivista **Orizzonte**, *dedicata a cultura, enogastronomia e territorio, avrà un sito completamente nuovo e dialogherà nativamente con la piattaforma del festival.*
Questo significa che, da primavera, gli utenti potranno:

- *leggere articoli approfonditi su luoghi, artisti e percorsi*
- *scoprire storie e retroscena del festival*
- *trovare contenuti editoriali che arricchiscono l'esperienza degli eventi*
- *e soprattutto* **prenotare direttamente**, *grazie all'integrazione strutturale fra i due siti*

È un ecosistema: contenuti, eventi e territorio finalmente parlano la stessa lingua."

Possiamo parlare, quindi, di una vera rinascita digitale?
"Assolutamente sì. Sia per il festival che per Orizzonte.
Il web evolve, i linguaggi cambiano, e noi abbiamo scelto di creare una nuova identità digitale: **più aperta, più fresca, più immediata**.
Il sito del Festival dei Tramonti diventa non solo un contenitore, ma un **luogo d'incontro:** *social, dinamico, colorato. Un sito che non si limita a informare, ma invita a partecipare, prenotare, condividere"*

Come definiresti in tre parole il nuovo sito?
"Direi: **Fresco. Accessibile. Partecipativo.**
Fresco perché racconta l'anima luminosa del festival.
Accessibile perché è costruito attorno alle esigenze delle persone.
Partecipativo perché integra social, concorsi, prenotazioni e contenuti editoriali, permettendo a chiunque di sentirsi parte dell'esperienza."

Un ultimo sguardo al futuro: cosa possiamo aspettarci?
Nei prossimi mesi lavoreremo a nuove funzionalità, come una sezione esperienze, percorsi consigliati, e integrazioni con nuove forme di storytelling visivo.
Ci aspetta una stagione bellissima: il festival cresce, la sua community anche, e ora ha finalmente un sito all'altezza della sua energia."

Con una veste più moderna, una navigazione pensata per tutti e un forte legame con la futura piattaforma editoriale di **Orizzonte**, il nuovo **www.festivaldeitramonti.it** segna un passo importante per la comunicazione culturale del territorio: un ecosistema digitale che unisce bellezza, tecnologia e partecipazione.



Ti aspettiamo
dal 26 giugno al 5 luglio
con il Festival dei Tramonti, per *"vivere"* gli 8 comuni del Lago Trasimeno: Magione, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Castiglione del Lago, Paciano, Piegaro, Panicale, Città della Pieve.

Tieniti aggiornato

Facile, comoda e sempre con te!

Scarica ora l'App Cancelloni.

Scopri il nostro assortimento e i cataloghi dedicati

Ordina quando vuoi

Tutte le nostre promozioni e novità a portata di mano

Prenota i nostri eventi



Richiedi l'accesso

Riceverai le credenziali entro 24 H

Cancelloni
Food Service

www.cancelloni.it