



English:

In October 2020, **FICO** will launch the concept of **Food2050**, an event, co-organised by **MCI** and **Michal Ansky**.

MCI is an independently owned agency headquartered in Geneva, Switzerland and globally present in 31 countries, with over 60 offices and 2500 employees. For several decades, MCI has empowered associations, companies and brands to activate their employees, channel partners, customers and members. Bringing people together to build communities and creating experiences is MCI's DNA, which is well summarized within the motto: "**When people come together, magic happens**". Today, they want to make that magic happen at FICO with this exciting event.

Originating from a family deeply rooted in Israel, Michal Ansky has undoubtedly become a world leading culinary figure. Since her debut role on television in 2010, she has become a household name, having hosted four cooking shows and, in the past ten years, starring as the only female judge on the hit TV show "Master Chef". In addition to her many media appearances, in 2010 she founded Israel's first farmer's market, an enterprise for which she drew upon her gastronomic education, her culinary experience, and her firm belief in making freshly grown and organic produce accessible to all. Since then, she has opened six other markets in major Israeli cities, altogether catering to some 100,000 people on weekly basis. In 2018 Michal hosted a food and travel show (the Feed) showcasing the world's best food and travel locations.

Through the convergence of Michal, MCI and FICO, the **Food2050** concept was born. What better place than FICO to host the **Food2050** event, where key opinion leaders from the food industry will meet to explore what the future of the food market might look like in thirty years' time.

It started with a simple, yet key idea: "Ever wonder what people will be eating thirty years from now? Will we still sit down at a table with family and friends, enjoying all the same sights and smells as we do now, or should we expect something completely different? "And through these basic questions: **how will Food be grown, distributed and sold? How will the food market evolve around our consumption?**

That is what **Food2050** is about. For the concept of the event, three themes that have a major impact on the food market have been identified: TECH. TASTE. CONSUMPTION. Around these three themes, professionals from the three main groups within the food market will gather: Producers, Distributors & End-users. The three themes link the three audience groups together – they play a major role in each step of the food cycle – defining practices and trends for the future.

Visit the website www.food2050.com to find out more and stay up to date with the latest news about the event and the exact dates in October as soon as they are released. Access the presentation of the concept using the below QR Code:



Contact information:

food2050@mci-group.com

Email us with your questions, comments or ideas!



Italiano:

A ottobre 2020, **FICO** ospiterà **Food2050**, un evento organizzato da **MCI** e **Michal Ansky**.

MCI è un'agenzia indipendente con sede a Ginevra, in Svizzera, presente in 31 Paesi, con oltre 60 filiali e 2500 dipendenti. Per diversi decenni, MCI ha lavorato con associazioni, aziende e marchi attivando partnership e relazioni. Riunire le persone per costruire comunità e creare esperienze è nel DNA di MCI, ben sintetizzato dal motto: "**Quando le persone si uniscono, la magia accade**". Oggi MCI vuole fare accadere quella magia a FICO con questo emozionante evento.

Originario di una famiglia profondamente radicata in Israele, **Michal Ansky** è una figura leader, a livello internazionale, nel mondo della cucina. Dal suo debutto in televisione nel 2010, è diventata un volto noto, ha ospitato quattro programmi di cucina e, negli ultimi dieci anni, è stata l'unica giudice femminile nello show televisivo "Master Chef". Oltre alle sue numerose apparizioni mediatiche, nel 2010 ha fondato il primo mercato agricolo israeliano, attingendo alla sua educazione gastronomica, alla sua esperienza culinaria e alla sua ferma fiducia nel rendere i prodotti freschi e biologici accessibili a tutti. Da allora, ha aperto altri sei mercati nelle principali città israeliane, offrendo un servizio di ristorazione a circa 100.000 persone su base settimanale. Nel 2018 Michal ha ospitato uno spettacolo di cibo e viaggi (il Feed) che mostra i più interessanti luoghi di cibo e viaggi del mondo.

Grazie all'incontro tra Michal, MCI e FICO, è nato il concetto **Food2050**. Quale posto migliore di FICO per ospitare l'evento **Food2050**, in cui i leader dell'opinione pubblica dell'industria alimentare si incontreranno per esplorare il futuro del mercato alimentare tra trent'anni?

Tutto ha avuto inizio da un'idea semplice ma centrale: ti sei mai chiesto cosa mangeranno le persone fra trent'anni? Sederemo ancora a un tavolo con la famiglia e gli amici, godendoci tutti gli stessi sapori e gli stessi profumi come facciamo adesso, o dovremmo aspettarci qualcosa di completamente diverso? **Come sarà coltivato, distribuito e venduto il cibo? Come si evolverà il mercato alimentare attorno ai nostri consumi?**

Sono stati identificati tre temi fondamentali del mercato alimentare: **TECH. GUSTO. CONSUMO**. Attorno a questi tre temi, si riuniranno i professionisti dei tre principali gruppi della catena alimentare: produttori, distributori e utenti finali, per definire pratiche e tendenze per il futuro.

Visita il sito www.food2050.com per saperne di più e rimanere aggiornato con le ultime notizie sull'evento e sulle le date esatte. Accedi alla presentazione utilizzando il seguente codice QR:



Informazioni:

food2050@mci-group.com

Scrivici per domande, informazioni e idee!