

INFORMAZIONI PERSONALI MATTEO BONFINI

**SENSORY, CONSUMER & NEUROMARKETING OPERATION AREA
LEADER PRESSO INTERTEK ITALIA SPA**

RESPONSABILE DELLA PARTE OPERATIVA NEI PROGETTI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE PRODOTTO (QUALITA', R&D, MARKETING)

Project leader in studi di analisi sensoriale per innovazione di prodotto, cambio ricetta, cambio processo, controllo qualità, monitoraggio della shelf life.

Project leader in ricerche di mercato e studio del comportamento del consumatore attraverso metodologie tradizionali e di neuromarketing.

Consulente aziendale nella formazione, gestione e monitoraggio di un panel di assaggiatori professionali.

Consulente aziendale nell'analisi statistica di dati ottenuti da panel di assaggiatori e consumatori, con metodologie di analisi qualitative e quantitative, attraverso i principali software di elaborazione dati: SPSS, XLSTAT, R, Sensominer, Factominer, Panelcheck, Consumercheck, Senpaq, Turfpaq.

Membro attivo della società italiana di scienze sensoriali e dell'associazione nazionale di neuromarketing.

Panel leader e sensory & consumer insights specialist presso il centro italiano di analisi sensoriale – CIAS INNOVATION s.r.l. e Intertek italia S.p.a.

PROFILO
PROFESSIONALEPRINCIPALI CLIENTI E
PROGETTI SEGUITI

Ferrero (caratterizzazione sensoriale e controllo qualità raw material: Cioccolato, caffè, nocciole, R&D Nutella e praline)

Loacker (Monitoraggio shelf-life reale ed accelerata, ricerche di mercato su consumatori in cambi ricetta, innovazione prodotto e processo, benchmark con competitors)

Lindt (Sviluppo creme aromatizzate, R&D Excellence, Moramor, Lindoor, gelato, formazione panel di assaggio aziendale, consulenza analisi statistica dati)

Unigrà (formazione panel di assaggio aziendale, consulenza analisi statistica dati)

MTS metameccaninca (Sviluppo e innovazione di processo)

Amadori, Findus, Fileni, Trevalli Cooperlat, Sabelli, Conserve Italia, Giampaoli, Canuti, Iperal, Leader price, Agorà(ricerche di mercato su consumatori in cambi ricetta, innovazione prodotto e processo, benchmark con competitors)

Velenosi vini, IMT, MGM (Benchmarking produzioni aziendali e competitors)

Rizzoli (sviluppo packaging attraverso eye-tracking e analisi dell'appeal sul mercato)

Società Italiana di scienze sensoriali (Progetto Italian Taste)

VDglass (Sviluppo bicchieri tasting vino attraverso studi di analisi sensoriale e neuromarketing)

Polifarma, IDI farmaceutici, Fileni, Trevalli Cooperlat (Sviluppo del packaging attraverso analisi di neuromarketing con EEG ed Eye-tracking)

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Da 01-2019 a IN CORSO **Sensory, Consumer & Neuromarketing operation area leader**
Responsabile di progetto presso **INTERTEK ITALIA S.P.A.**
 Strutturazione ed esecuzione di test dalla creazione del disegno sperimentale alla stesura e presentazione della reportistica in azienda.
 Competenze specifiche:
ANALISI SENSORIALE, CONSUMER SCIENCE, NEUROMARKETING, RICERCA E SVILUPPO PRODOTTI ALIMENTARI, RICERCHE DI MERCATO, ANALISI STATISTICA DEI DATI.
- Da 01-2014 a 01-2019 **Sensory & Consumer insights manager (CIAS INNOVATION)**
Responsabile di progetto presso **Centro Italiano di Analisi sensoriale-CIAS INNOVATION S.R.L.**
 Individuazione e gestione dei clienti, strutturazione ed esecuzione di test dalla creazione del disegno sperimentale alla stesura e presentazione della reportistica in azienda.
 Competenze specifiche:
ANALISI SENSORIALE, CONSUMER SCIENCE, NEUROMARKETING, RICERCA E SVILUPPO PRODOTTI ALIMENTARI, RICERCHE DI MERCATO, ANALISI STATISTICA DEI DATI.
- Da 01-2015 a 06/2015 **Controllo Qualità e sicurezza alimentare (CASEIFICIO TOSI)**
 Gestione del personale e dei processi al fine di assicurare il monitoraggio della **sicurezza** e della **qualità** delle produzioni, revisione del manuale HACCP e del manuale di qualità allo scopo di ottenere la certificazione **BRC** ed **IFS**.
 Competenze specifiche:
GESTIONE DEI PROCESSI TECNOLOGICI, INDIVIDUAZIONE GESTIONE E MONITORAGGIO CCP, GESTIONE DELL'ATTIVITA' DEGLI AUDIT.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- DA 09/2017 a IN CORSO **LM70 SCIENZE E TCNOLOGIE ALIMENTARI (In corso, Part time, lingua inglese)**
Università politecnica delle marche
 FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT (LINGUA INGLESE)
- DA 10/2010 a 11/2014 **CL26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**
Università degli studi di Parma
 SCIENZE GASTRONOMICHE
- DA 09/2015 a 06/2010 **PERITO AGRARIO**
Istituto tecnico agrario G. Garibaldi
 AGRARIA AD INDIRIZZO ZOOTECNICO

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Competenze comunicative Ottime competenze comunicative e di vendita derivanti dall' **individuazione e gestione dei clienti**, dall'esperienza acquisita nella **formazione** e nella **consulenza aziendale**, dalla **gestione delle campagne comunicative** aziendali: newsletter, sito internet, **social media management** e dalla **stesura, revisione e presentazione dei report**.

Competenze organizzative e gestionali Eccellenti capacità di gestione di progetti di ricerca, **dalla definizione degli obiettivi** a breve, medio e lungo termine, all'organizzazione e **coordinamento del team**, ottimizzando le risorse aziendali e creando una reportistica di facile comprensione.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
AVANZATO	AVANZATO	AVANZATO	BASE	INTERMEDIO

- Ottima padronanza dei programmi di analisi statistica dei dati (**XLSTAT, SPSS, R, SensomineR, FactomineR, Panelcheck, Consumercheck, Senpaq, Fizz, Smart sensory box.**)
- Ottima padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione, **Microsoft Office, Openoffice, Keynote, Pages, Number.**)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita nella gestione della comunicazione digitale dell'azienda, di corsi professionalizzanti e di convegni (**Pacchetto Adobe**)

Patente di guida **Patente B**, Automunito, **disponibile per attività di trasferta.**

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Pubblicazioni**
- § The importance of health aspects in the perception of food quality, assessment of the impact of visual communication on the organoleptic characteristics perceived by the consumers.
 - § Sensory analysis of single origin coffee and creation of a sensory characteristics predictive model of blend by them produced.
 - § **Il marketing sensoriale: sviluppo ed innovazione di prodotto nel seafood.**
 - § Emozioni e funzioni cognitive nello studio delle aspettative nei consumatori di vino.
 - § Evaluating the validity of consumer insights in the wine business.
 - § Italian taste, studiare le preferenze alimentari degli italiani.

Seminari Il Marketing sensoriale; Neuromarketing leggere le emozioni dei consumatori; Corso intensivo Sensory Panel Leader; Corso intensivo assaggiatori professionali; Corso aromi e difetti del vino; Analisi statistica dei dati sensoriali

Appartenenza ad associazioni Società italiana di analisi sensoriale; Society of sensory professionals; Neuromarketing science and business association, AINEM associazione italiana di neuromarketing.

- Corsi e certificazioni**
- **Sensory & consumer statistics course – Dr Hal Macfie**
 - **Sensory panel management (Sensory project manager, SISS)**
 - **Fizz Byosistemes course**

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del GDPR regolamento UE n° 2016/679.