

Francesco Fenga

Studi: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università di Milano); iscritto all'albo dei tecnologi alimentari.

Esperienze di lavoro:

1984-1985 Knorr , sviluppo nuovi prodotti area “dry”

1985- 1996 Pavesi, sviluppo prodotti area pasticceria industriale (Togo, Pavesini e Ringo, cioccolato) e crackers (sviluppando i primi crackers insaporiti del mercato Italiano e gestendo il miglioramento dei crackers Pavesi)

1996-1998 Barilla : Category Development manager : Restyling crackers Mulino Bianco;

1998-2002 Barilla Technological Innovation Manager, con la responsabilità dello sviluppo di nuove piattaforme tecnologiche e la creazione di progetti finanziati dal MIUR.

2002-2003 Ho fatto parte dell'Innovation team Barilla, uno speciale gruppo di lavoro per la definizione di nuove strategie di innovazione, sotto la guida di Strategos (la stessa società che ha guidato lo sviluppo di Nokia).

2004-2009 Libero professionista come consulente per lo sviluppo di nuovi prodotti.

Nel 2009 Apro la Fenga Food Innovation <https://www.fengafoodinnovation.com/> , azienda dedicata alla consulenza nello sviluppo di nuovi prodotti, dalla concezione fino all'assistenza tecnico-commerciale; sono anche parte delle attività : formazione del personale in area tecnica e assistenza all'avviamento e/o ottimizzazione di linee industriali.