

programma

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 9,00/9,30 – Registrazione partecipanti
ore 11,00 – coffee break a cura di Cupiello - Fresystem

CONVEGNO APERTURA

Sala Leonardo

Presentazione convegno:

Antonio Savoia - Presidente Edifis - Direttore di Ristorando

Interventi:

Luciano Sbraga - Direttore ufficio studi FIPE

Claudia Sorlini - Presidente Comitato Scientifico Expo 2015

Carlo Scarsciotti - Presidente Angem

Luigi Casero - Vice ministro Ministero Economia e Finanze

Lino Stoppani - Presidente Fipe

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 coffee break a cura di Cupiello - Fresystem

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sala Bramante

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

TRA PREGIUDIZI E INNOVAZIONI

Chairman:

Roberto Giannone - Responsabile progetti speciali UL - CONAL

Interventi:

Andrea Ghiselli - Ricercatore CRA (Consiglio per la ricerca e la sperimentaz. in Agricoltura)

"Le nuove linee guida per la ristorazione"

Gabriella Iacono - Presidente Milano Ristorazione

"Il recupero delle eccedenze alimentari, un gesto sostenibile e sociale"

Edoardo Venturini - Responsabile comunicazione e relazioni esterne Sodexo

"La salute dei bambini e dell'ambiente tra pratica, consapevolezza e empowerment"

Luca Pedaso - Responsabile progetto sviluppo ristorazione scolastica Dussmann Service

"Ristorazione Scolastica... passato, presente e futuro..."

Giuliano Gaiba - Dir. di Divisione Centri di Produzione e Sviluppo Tecnologico Gruppo Elior

"Suggerimenti e mode: refrigerato, superare i pregiudizi"

Sabrina Belloi - Responsabile ufficio prodotto CIR food Area Nord

"Superare le resistenze ad assaggiare nuovi sapori, si può"

Paolo Agostini - Esperto del settore

"L'introduzione del pesce fresco nelle mense solastiche: problematiche e opportunità"

SICUREZZA ALIMENTARE

Sala Solari

LA SICUREZZA ALIMENTARE: UNA RESPONSABILITÀ CONDIVISA DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Chairman:

Claudia Balzaretto - Ricercatore Scienze veterinarie per la salute e la sicurezza alimentare - **Università degli Studi di Milano**

Relazioni:

Daniele Pisanello - Avvocato specialista in Diritto Alimentare

"Gli organismi di controllo in Europa"

Vittorio Dell'Orto - Prof. ordinario di scienze veterinarie per la salute e la sicurezza alimentare

Università degli Studi di Milano

"L'influenza dell'alimentazione animale sulla qualità alimentare"

Marco Candini - Responsabile Qualità Consorzio **Conor HFD**

"L'organizzazione dei controlli in un'azienda di produzione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli"

Raffaele Dell'Acqua - Resp. Sistemi Qualità

e Sicurezza Alimentare **Sodexo**

"Sicurezza alimentare: oltre gli ingredienti"

Mara Lucia Stecchini - Docente di ispezione degli alimenti di origine animale - **Università degli Studi di Udine**

"La microbiologia predittiva come strumento utile per la valutazione della salubrità degli alimenti"

Gianni Baldini - Dirigente **Bureau Veritas**

"La ISO 22000 applicata al settore Ristorazione"

Mara Soffientini - Responsabile Servizio Assistenza Clienti **ChemService**

"L'attività analitica: un supporto concreto nel controllo della filiera alimentare"

Ristorando

Gala Dinner

CUPIELLO

Hotel Four Seasons

Via Gesù 6/8, Milano - 26 settembre ore 20,00

Serata a inviti

APPALTI

Sala Chagall

**LE NUOVE FRONTIERE DEGLI APPALTI PUBBLICI
ALLA LUCE DELLE RECENTI DIRETTIVE COMUNITARIE**

Chairman:

Silvano Falocco - Direttore Ecosistemi

Relazioni:

Luisa Arecchi - Avvocato - **Autorità di Vigilanza Contratti Pubblici**

"La tutela delle esigenze ambientali, sociali, ed occupazionali nelle nuove direttive in materia di contratti pubblici"

Davide Moscuza - Avvocato - **Studio Martinez & Partners**

"Le nuove direttive sugli appalti: cosa cambia?"

Mario Romano - **Massimo Tosques** - Dirigenti **Consp**

"Il sistema dinamico di acquisto nella Pubblica Amministrazione"

IL PUNTO DI VISTA DELLE AZIENDE DEL SETTORE

Interventi:

Giuliano Gallini - Direttore Commerciale e Marketing **CIR food**

Renato Spotti - Direttore **MKT Dussmann Service**

Francesco D'Elia - Resp. Vendite per il canale Healthcare ed Education di **Compass Group**

SCENARI FUTURI

Sala Borromeo - Tavola Rotonda

QUALE INFLUENZA AVRANNO I TEMI AMBIENTALI, LA DISPONIBILITÀ DI RISORSE ALIMENTARI E GLI ASPETTI SOCIO ECONOMICI SUGLI SCENARI FUTURI DELLA RISTORAZIONE

Chairman:

Ivan Lusetti - Esperto di Ristorazione Collettiva

Relazione introduttiva

Eva Alessi - Responsabile programma One Planet Food
WWF Italia ONG ONLUS

Dibattito:

Vincenzo Russo - Professore di Psicologia e Consumi
Direttore del **Master in Food and Wine Communication**

Edoardo Venturini - Responsabile comunicazione e relazioni esterne **Sodexo**

Francesco Bertolini - Docente di governo dell'ambiente
Università Bocconi

Barbara Valentini - Responsabile Nutrizione e igiene degli alimenti **Markas**

Beppe Croce - Responsabile agricoltura **Lega Ambiente**

Giovanni Varoli - Presidente **General Beverage**

programma
VENERDÌ 26 SETTEMBRE

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 11,00 – coffee break a cura di Délifrance

SANITÀ

Sala Solari

**IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA
TRA SPENDING REVIEW E DIRITTI DEL MALATO**

Chairman:

Corrado Giannone - Collaboratore di Ristorando

Relazioni:

Carlo Scarsciotti - Presidente **Angem**

Presentazione dello studio Angem

"Le prestazioni richieste nei capitolati e gli sprechi"

Giuseppe Arcari - Dir. Amministrativo **ASL Piacenza**

"È possibile garantire i livelli di qualità contenendo i costi nei servizi di ristorazione ospedaliera?"

Javier Manas Gascon - Direttore **Serunion Salud** - Gruppo **Elior**

"L'organizzazione dei servizi di ristorazione ospedaliera in Spagna"

Antonio Caretto - Presidente **ADI** (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

"Problemi nutrizionali del paziente in ospedale"

Antonio Giovanetti - Direttore Generale **CAMST**

"L'innovazione nella ristorazione sanitaria"

Laura Cuni - Responsabile ufficio gare e sviluppo commerciale
Sanità Nord-Italia **Serenissima Ristorazione**

"Il decollo del Cook & Chill"

RISTORAZIONE IN CONCESSIONE

Sala Borromeo

**PRODOTTI, SERVIZI E POLITICHE DI ACQUISTO
PER LA RISTORAZIONE MODERNA**

Chairman:

Andrea Aiello - Direttore **retail&food**

Interventi:

Giorgia Melegari - Marketing & Business Development
Chef Express

Attilio Bixio - F&B Procurement Manager **Autogrill Italia**

Leopoldo Resta - Direttore Commerciale **My Chef-Gruppo Elior**

Alfio Schiatti - Direttore Marketing **Cupiello Fresystem**

RISTORAZIONE COLLETTIVA

In collaborazione con Associazione Nazionale Tecnologi Alimentari

Sala Bramante

**LA QUALITÀ DINAMICA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE:
NUOVI CRITERI, LORO DEFINIZIONE E MISURA**

Chairman:

Franca Braga - Responsabile centro studi alimentazione e salute rivista **Altro Consumo**

Interventi:

Giuseppe Grassi - Responsabile servizi ristorazione

Eni Servizi

Giada De Grazie - Coord. Qualità, Ambiente e Sicurezza Area Nord - **Dussmann Service**

Stefania Gerosa - Responsabile Controllo Qualità

Gruppo Pellegrini

Simone Ricotta - Comitato di gestione del **PAN GPP**

Cristina Valli - Consigliere Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Mauro Corno - Responsabile area ristorazione **UL - CONAL**

Maurizio Fieschi - Studio Ambientale Fieschi

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Sala Chagall

**RISTORAZIONE IN LOMBARDIA: FRA CRISI E OTTIMISMO,
IN ATTESA DELL'EXPO**

Chairman:

Alberto P. Schieppati - Direttore della rivista **Artù**

Relatori:

Enrico Derflinger - Presidente **EuroToques Italia**

"Gli chef sono i veri protagonisti dell'offerta di qualità"

Davide Rotondo - F&B manager **Casta Diva, Blevio (Co)**

"Il segmento del lusso paga sempre: il caso di un 5 stelle L"

Mario Cornali - Chef patron **Ristorante Collina, Almenno S.B. (Bg)**

"La autentica tipicità motivo di richiamo per la clientela"

Elio Ghisalberti - Giornalista e critico enogastronomico

"Ristoratori di Lombardia in cerca dell'identità vincente"

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

EQUIPMENT

In collaborazione con **Ceced Italia** e **FCSI**

Sala Chagall

**UTILE ENERGETICO: STRUMENTI PER L'INCREMENTO
DEI MARGINI ATTRAVERSO L'EFFICIENZA ENERGETICA**

Chairman:

Cesare Lovisatti - Senior Consultant **Ceced Italia**

Interventi:

Mara Rossi - Key account **Ceced Italia**

Evaldo Porro - Presidente **Efcem**

Antonio Montanari - Docente **Università di Pollenzo** - membro **FCSI**

Un Responsabile acquisti pubblica amministrazione

Franco De Cesare - Direttore acquisti tecnici **Dussmann Service**

Giorgio Giannone - Architetto **Progetta**

RISTORAZIONE E NUOVI FORMAT

In collaborazione con **CNCC**

Sala Solari

**RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI: VECCHIE E NUOVE
CATENE SI CONFRONTANO GUARDANDO AL FUTURO**

Chairman:

Roberto Bramati - Presidente **Spazio Futuro** e Commissione Food & Food Court **CNCC**

Saluto di **Massimo Moretti** Presidente **CNCC**

Interventi:

Davide Padoa - Architetto - A.D. **Design International**

Franco Costa - Presidente **Costa Group**

Gino Antonacci - Chief Operating Officer **CORIO**

Filippo Maffioli - Sales and Marketing Director **Promos**

Franco Manna - A.D. **Sebeto**

Aldo Alderigi - Catena **Porto Bianco**

Roberto Folgori - Consigliere d'Amministrazione

Dedem Automatica



*La partecipazione ai lavori è libera
previa registrazione da effettuarsi con
e-mail a: convegni@edifis.it
online sul sito: www.ristorando.eu
o direttamente al **Centro Congressi**
il giorno d'apertura*

*Edifis S.p.A.
Tel. 02 34 51 230*