

## COMITATO PROMOTORE

Pietro Auletta • Presidente e A.D. **Dussmann Service**

Stefano Biaggi • A.D. **Sodexo Italia**

Sergio Castelli • A.D. **MyChef**

Fabio Cusin • Vice Presidente **Gemeaz Elior**

Alessandra De Gaetano • Dir. Div. Roads **Autogrill Italia**

Valentino Fabbian • A.D. **Chef Express**

Ivan Lusetti • Presidente **CIR food**

Franco Manna • Presidente **Vesevo**

Marco Minella • Segretario Generale **Camst**

Michele Mezzatesta • A.D. **Servair Air Chef**

Juan Olave • General Manager **Burger King**

Ernesto Pellegrini • Presidente **Gruppo Pellegrini**

Ilario Perotto • Presidente **Angem**

Mario Putin • Presidente **Serenissima Ristorazione**

Antonio Savoia • Editore - Presidente **Edifis**

Carlo Scarsciotti • Presidente **Compass Group Italia**

Lino Stoppani • Presidente **Fipe**

Roberto Villa • A.D. **Serist**

Lino Volpe • Presidente e A.D. **Elior Ristorazione**

# programma

## GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

### MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 9,00/9,30 – Registrazione partecipanti

ore 11,00 – coffee break

### CONVEGNO APERTURA

#### Sala Leonardo

Presentazione convegno:

**Antonio Savoia** - Editore - Presidente **Edifis**

Relazione introduttiva:

**Michele Tiraboschi** - Prof. Ordinario Diritto del Lavoro

**Università Modena e Reggio Emilia**

*Le problematiche del lavoro nel mondo della ristorazione*

**Luciano Sbraga** - Direttore ufficio studi **Fipe**

*La crisi nel piatto: come cambiano i consumi alimentari in Italia e in Europa*

Interventi:

**Carlo Sangalli** - Presidente **Confcommercio**

**Lino Stoppani** - Presidente **Fipe**

**Ilario Perotto** - Presidente **Angem**

### POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 coffee break

### RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA

#### Sala Leonardo

#### NUOVI SCENARI

Chairman:

**Franco Riboldi** - Esperto in organizzazione sanitaria, già Dir. Gen. di Aziende Sanitarie

Interventi:

**Silvio Borrello** - Dirigente Direz. Gen. Sicurezza Alimentare e Nutrizione **Ministero Salute**

*"Linee guida della ristorazione ospedaliera e assistenziale"*

**Dominique Pelabon** - Direttore Generale Ristorazione Collettiva Europa **Gruppo Elior**

*"L'organizzazione dei servizi di ristorazione negli ospedali francesi e spagnoli"*

**Corrado Giannone** - Direttore **Conal**

*"Ritorno al passato? Sistemi di distribuzione dei pasti a confronto"*

**Stefano Garbin** - Esperto in politiche per gli anziani

**CBA Consulting**

*"L'organizzazione dei servizi di ristorazione nelle strutture per anziani"*

**Gianbattista Guerrini** - Geriatra Direttore

**Fondazione Brescia Solidale**

*"Problemi di malnutrizione nelle residenze per anziani"*

**Lucia Cammisa** - Responsabile Qualità

**Serenissima Ristorazione**

*"L'evoluzione della tecnologia nella produzione dei pasti ospedalieri"*

### RISTORAZIONE SCOLASTICA

#### Sala Bramante

#### LE VERITÀ CHE CAMBIANO

Chairman:

**Carla Favaro** - Nutrizionista e Giornalista

Interventi:

**Andrea Ghiselli** - Dirigente di ricerca **INRAN**

*"L'aggiornamento LARN, livelli di assunzione raccomandati di nutrienti"*

**Alfredo Vanotti** - Docente di Dietetica e Nutrizione

**Univ. Statale e Bicocca Milano**

*"Dall'olio di fegato di merluzzo ai giorni nostri: miti, verità e bugie nei prodotti alimentari per l'infanzia"*

**Edoardo Venturini** - Resp. Comunicazione e Relazioni Esterne

**Sodexo Italia**

*"La doppia verità: interviste allo specchio. Bambini e genitori a confronto"*

**Luca Pedaso** - Responsabile progetto sviluppo ristorazione scolastica **Dussmann Service**

*"La pluralità delle certificazioni: un valore aggiunto o solo un costo"*

**Pamela Pace** Psicanalista, Presidente **Ass. Pollicino e Centro Crisi genitori Onlus**

*"Il valore che cambia: da cibo a rifiuto - l'etica dei consumi quotidiani"*

**Elena Pagliarino** - Ricercatrice **CNR**

Presentazione ricerca "Sano come un pesce" sul consumo di pesce nelle mense scolastiche

### RISTORAZIONE COLLETTIVA

#### Sala Borromeo

**ASPETTI SANITARI, TECNICI E ORGANIZZATIVI NELLA GESTIONE DI DIETE SPECIALI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

(Convegno a cura di **O.T.A. Lombardia - Liguria**)

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

**Gabriella Iacono** - Tecnologa alimentare, Presidente

**Milano Ristorazione**

Interventi:

**Cristina Valli** - Vice Presidente **O.T.A. Lombardia - Liguria**

**Simone Gozzi** - Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

**Gruppo Camst**

**Lucia Guidarelli** - Direz. Gen. della sicurezza degli alimenti e nutrizione **Ministero della Salute**

**Giorgio Calabrese** - Docente di Dietetica e Nutrizione Umana

**Università Studi di Torino**

**Luigi Di Bernardino** - Medico allergologo

### RISTORAZIONE IN CONCESSIONE

#### Sala Chagall

**A PRANZO E CENA IN GALLERIA: LE FOODCOURT CRESCONO E ARRIVA IL LEISURE**

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

**Roberto Bramati** - Architetto, Presidente

**Spazio Futuro Group**

Interventi:

**Pietro Malaspina** - Presidente **CNCC**

**Italo Bussoli** - Segretario Generale **Assofranchising**

**Edoardo Favro** - Amministratore Delegato

**Gallerie Commerciali Italia**

**Domenico Atzori** - Visibility Manager **Heineken Italia**

**Gianandrea Gropplero** - Development Manager per il franchising

**CIGIERRE**

**Luca Bon** - Dir. Gen. Ristorazione **Giovanni Rana**

**Alessandro Ravecca** - Presidente **Cibiamo Group**

**Victor Xampeny** - Direttore corporativo Sviluppo **Pans&Company Italia The Eat Out Group**

Ristorando

Gala Dinner

Hotel Four Seasons - Via Gesù 6/8, Milano

4 ottobre ore 20,00

Serata a inviti

CUPIELLO

# VENERDÌ 5 OTTOBRE

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 11,00 coffee break

## RISTORAZIONE SCOLASTICA

### Sala Borromeo

**COME PROGETTARE UN MENU CONIUGANDO PIACERE, SALUTE E COSTI**

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

**Claudia Balzaretto** - Ricercatore Dipart. Scienze Veterinarie per la Salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare **Università Studi di Milano**

Interventi:

**Cino Galluzzo** - Direttore U.O. di pediatria neonatale **Osp. Fatebenefratelli Erba**

**Mauro Corno** - Coordinatore dei servizi alberghieri e ristorazione - **Conal**

**Luca Cerati** - Dir. Div. Food Service - **Bonduelle Italia**

**Fulvio Frattini** - Responsabile settore Provveditorato **Comune di Brescia**

**Massimo Iori** - Cuoco **Cir food**

## RISTORAZIONE COMMERCIALE

### Sala Solari

**RISTORAZIONE GOURMET: RI-COSTRUIRE IL FUTURO** (Convegno a cura della rivista **Artù**)

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

**Alberto Schieppati** - Direttore editoriale di **Artù**

Interventi:

**Gianni D'Amato** - Chef patron ristorante **Il Rigoletto**

**Francesco Cerea** - Titolare ristorante **da Vittorio**

**Guido Bernardi** - Presidente **Violet Management**

**Filippo Chiappini Dattilo** - Chef patron ristorante **Osteria del teatro**

**Sergio Mauri** - FIC Como, Chef patron ristorante **la Rimessa**

## RISTORAZIONE IN CONCESSIONE

### Sala Bramante

**RISTORANTE IN "PISTA": DINAMICHE COMMERCIALI E PROSPETTIVE DI CRESCITA DEL F&B AEROPORTUALE**

Chairman:

**Claudio Merlo** - Giornalista di **Ristorando**

Interventi:

**Luigi Battuello** - Direttore commerciale non aviation

**SEA - Aeroporti Milano**

**Sergio Castelli** - Amministratore delegato **MyChef**

**Valentino Fabbian** - Amministratore delegato **Chef Express**

**Massimo Mezzanotte** - Direttore divisione Travel & City **Autogrill Italia**

**Fulvio Fassone** - Presidente - **ATRI (Associazione Travel Retail Italia)**

**Francesco Malservisi** - Responsabile commerciale F&B - **Aeroporti Roma**

**Alfio Schiatti** - Direttore marketing **Cupiello-Fresystem**

case history: "I prodotti bakery & pastry nel canale aeroportuale"

## APPALTI

### Sala Chagall

**GARE D'APPALTO NELLA RISTORAZIONE: LE REGOLE CHE LE GOVERNANO, TRA LUCI ED OMBRE**

Chairman:

**Giovanni Varoli** - Esperto del settore

Interventi:

**Lorenzo Bonardi** - Dirigente di **ARPA Lombardia**

"Criteri oggettivi nella valutazione degli aspetti ambientali nelle offerte tecniche delle gare d'appalto"

**Carlo Scarsciotti** - Presidente **Compass Group Italia**

"Criteri minimi ambientali: buoni propositi, ma chi paga?"

**Fabio Amatucci** - Docente **CERGAS Bocconi e Università del Sannio**

"Il paradosso delle formule nell'allegato P del DPR 207"

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

"Riflessi giuridici del D.L. GS 163 2006 e del D.L. GS 207 2010 nei bandi di ristorazione"

## POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

### Sala Chagall

**LA RICERCA DI UNA SINTONIA TRA DOMANDA E OFFERTA NELLA FORMAZIONE DEI MANAGER PER LA RISTORAZIONE**

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

**Antonio Montanari** - Architetto, docente **Università di Pollenzo** - membro **FCSI Italia**

Interventi:

**Ernestina Casiraghi** - Professore Ordinario DISTAM **Università degli Studi di Milano**

**Salvatore Ciappellano** - Docente **Università degli Studi di Milano**

**Fabrizio Pedrazzini** - Direttore Risorse Umane, qualità e sicurezza **Gruppo Pellegrini**

**Paolo Corvo** - Docente Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Marta Schiraldi** - Dir. Qualità, Ambiente, Sicurezza **Seris**

**Massimo Artorige Giubilesi** - Presidente Giubilesi & Associati, Consigliere Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

## EQUIPMENT

### Sala Borromeo

**VALORE ITALIA: IL NUOVO EQUIPMENT AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE** (Convegno a cura di **Ceced Italia**)

TAVOLA ROTONDA

**Cesare Lovisatti** chairman- Senior Consultant **Ceced Italia**

Interventi:

**Riccardo Nola** - Direzione Generale Ambiente, Energia e Reti **Regione Lombardia**

**Valerio Brambilla** - Resp. Ufficio Tecnico **MyChef**

**Edoardo Venturini** - Resp. Comunicazione Relaz. Esterne **Sodexo Italia**

**Luciano Cattaneo** - Presidente **FCSI**

**Antonio Guerrini** - Direttore Generale **Ceced Italia**

**Evaldo Porro** - Presidente **EFCEM**

## CONSUMI ALIMENTARI

### Sala Bramante

**LO SPRECO CHE AVANZA: DA CIBO A RIFIUTO**

Chairman:

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

Interventi:

**Matteo Guidi** - Referente Last Minute Market spin off accademico **Università di Bologna**

"Le esperienze di last minute"

**Vincenzo Russo** - Docente di psicologia dei consumi **Università IULM**

"Decisioni, conoscenze e desideri nel consumo alimentare delle famiglie: i dati di una ricerca sul campo"

**Ivan Lusetti** - Presidente **Cir food**

"Le cause che determinano gli avanzi di cibo nella ristorazione secondo un'azienda del settore"

**Mariateresa Sarati** - Consigliere delegato

**Opera Cardinal Ferrari Onlus**

"Come cambia il profilo dei frequentatori nella mense dei poveri"

**Carlo Agostoni** - Clinica pediatrica De Marchi, IRCCS **Osp. Maggiore Cà Granda - Policlinico di Milano**

"Malattie croniche e disagio sociale"

La partecipazione ai lavori è libera previa registrazione da effettuarsi con e-mail a: [convegni@edifis.it](mailto:convegni@edifis.it) o direttamente al Centro Congressi

Edifis S.p.A. - tel. 02 34 51 230 - e-mail: [convegni@edifis.it](mailto:convegni@edifis.it)

i Convegni  
di Ristorando

Media partners:

in collaborazione con:

Ristorando

angem

Artù

retail&food

RISTORAZIONE  
2012

FIPE

MOSTRA CONVEGNO  
4-5 OTTOBRE 2012

Centro Congressi "Le Stelline" Milano - Corso Magenta, 61

INVITO

Sponsor dell'evento:



Associazioni a sostegno della manifestazione:

