

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 o direttamente al Centro Congressi

Edifis S.p.A. - tel. 02 34 51 230 - e-mail: 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:

