

Media partners:



in collaborazione con:



RISTORAZIONE 2012

MOSTRA CONVEGNO 4-5 OTTOBRE 2012

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

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**

Sponsor dell'evento:



Associazioni a sostegno
della manifestazione:



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 Ali-
mentare e Nutrizione **Ministero Salute**

"Linee guida della ristorazione ospedaliera e assistenziale"

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

*"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"*

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

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

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

Ristorando

Gala Dinner

CUPIELLO

*Hotel Four Seasons - Via Gesù 6/8, Milano
4 ottobre ore 20,00
Serata a inviti*

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 Alimen-
tare **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**

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

Italo Bussoli - Segretario Generale **Assofranchising**

Alessandro Ravecca - Presidente **Cibiamo Group**

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

PROGRAMMA IN FASE DI COMPLETAMENTO

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**

Fulvio Frattini - Responsabile settore Provveditorato
Comune di Brescia

Cuoco di ristorazione collettiva da individuare
PROGRAMMA IN FASE DI COMPLETAMENTO

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Sala Bramante

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 Solari

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**

Marco Treggiari - Vice Presidente servizi commerciali
ADR - Aeroporti di Roma

Alfio Schiatti - Direttore marketing **Cupiello-Fresystem**
case history: "I prodotti bakery & pastry nel canale
aerportuale"

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 **Serist**

Massimo Giubilesi - Professionista, Consigliere **O.T.A.**

Edifis S.p.A.

Tel. 02 34 51 230

e-mail: convegni@edifis.it

EQUIPMENT

Sala Borromeo

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

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

Cesare Lovisatti - Senior Consultant **Ceced Italia**

Interventi:

Fabio Gargantini - Segretario Generale **EFCEM**

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

Evaldo Porro - Coordinatore Gruppo Efficienza Energetica **Ceced Italia**

PROGRAMMA IN FASE DI ELABORAZIONE

CONSUMI ALIMENTARI

Sala Chagall

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"

Maria Teresa 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
il giorno d'apertura