

programma

GIOVEDÌ 21 SETTEMBRE

9,00/9,15 Registrazione partecipanti

MATTINA ORE 9,30/13,00

Coffee break ore 10,40

APERTURA

Sala Leonardo

Presentazione convegno: **Antonio Savoia** - Editore di *Ristorando*

Saluto di

Carlo Sangalli - Presidente di *Confcommercio*

LA RISTORAZIONE MODERNA IN EUROPA: EVOLUZIONE DEGLI SCENARI

Chairman: **Ilario Perotto** - Presidente *Angem* -

Vicepresidente *Fipe*

Relazione introduttiva:

Olivier Schram - Direttore associato

Philippe Hersant & Partners

Interventi:

Jacques Petry - Ceo Europa Continentale *Sodexo*

Giuseppe Cerroni - Direttore Comunicazione e

Affari istituzionali *Autogrill*

Dominique Pélabon - Direttore Generale ristorazione

collettiva internazionale *Gruppo Elior*

Miguel Ramis - Ceo Europa *Compass Group*

POMERIGGIO ORE 15,00/18,00

Coffee break ore 16,30

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Sala Leonardo

LE PROSPETTIVE DEL MERCATO

Saluto di **Lino Stoppani** - Presidente *Fipe*

Introduzione di **Ilario Perotto** - Presidente *Angem* -

Vicepresidente *Fipe*

Chairman: **Edi Sommariva** - Direttore Generale *Fipe*

Interventi:

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA: PROBLEMI

EMERGENTI E POSSIBILI LINEE DI INTERVENTO

Enzo Rullani - Docente di strategie di impresa *Università*

Ca' Foscari di Venezia

L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

Marie - Cristine Lefebvre - Segretario generale *FERCO*

(Federazione europea delle società di ristorazione collettiva)

Conclusioni di **Franco Tumino** - Presidente *A.N.C.S.T.*

(Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo)

IGIENE E CONTROLLO

Sala Bramante

LE NOVITÀ DEL PACCHETTO IGIENE E I RIFLESSI SUL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE

Chairman: **Luisa Del Vecchio** - Collaboratrice di *Ristorando*

Interventi:

LA DIRETTIVA IGIENE TRA VINCOLI NORMATIVI

E OPPORTUNITÀ

Emilia Guberti - Responsabile *SIAN AUSL Bologna*

LE AZIENDE DI RISTORAZIONE DI FRONTE AL NUOVO

QUADRO NORMATIVO

Gabriella Iacono - Dir. aree processi qualità aziendale,

innovazione e ricerca *Gemeaz Cusin*

LE GARANZIE IGIENICO SANITARIE NELLA PRODUZIONE

PRIMARIA: L'IMPEGNO DEGLI AGRICOLTORI

Giuseppe Politi - Presidente *Confederazione italiana*

agricoltori

EVOLUZIONE ATTUALE DEI CRITERI DI SICUREZZA

ALIMENTARE

Leucio Orefice - Primo ricercatore presso il centro nazionale

per la qualità degli alimenti ed i rischi alimentari

Istituto Superiore di Sanità

BUONI PASTO

Sala Chagall

PRESENTE E FUTURO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA

Chairman: **Georges Garcin** - Consulente internazionale

e collaboratore di *Ristorando*

Interventi:

Graziella Gavezotti - A.D. Gemeaz Cusin Divisione

Ticket Restaurant

Giovanni Scansani - A.D. *RistoChef - BuonChef*

Sandro Fertino - Presidente *ANSEB*

Danilo Broggi - A.D. *CONSIP*

Andrea Piccinini - Direttore Generale *Sodexo Pass*

Ristorando

Cena di Gala



Circolo della Stampa di Milano C.so Venezia, 16

21 settembre ore 20,30 serata a invito

RISTORAZIONE IN CONCESSIONE

Sala Solari

IL BUSINESS NEI NUOVI POLI DI AGGREGAZIONE (MULTIPLEX, PARCHI TEMATICI E FACTORY OUTLET)

Chairman: **Roberto Bramati** - Presidente *Spazio Futuro*

Interventi:

Mauro Passoni - Development director *McDonald's Development Italy*

Marco Di Giusto - A.D. *Compagnia Generale Ristorazione*

Franco Manna - A.D. *Sebeto*

Alessandra De Gaetano - Direttore canale centri commerciali e città *Autogrill Italia*

Giuliano Pastorino - Centre manager *McArthur Glen*

RISTORAZIONE ON BOARD

Sala S. Carlo Borromeo

I MOLTEPLICI VOLTI DELLA RISTORAZIONE IN MOVIMENTO

Chairman: **Luciano Alberto Rossi** - Direttore regionale *ITCA*

Interventi:

William Seeman - Founder President *ITCA*

Michele Mezzatesta - A.D. *Servair Airchef*

Maurizio Mattarelli - Dir. consumer service *Gruppo Ligabue*

Valentino Fabbian - A.D. divisione ristorazione *Gruppo Cremonini*



VENERDÌ 22 SETTEMBRE

MATTINA ORE 9,30/13,00

Coffee break ore 10,40

ACQUISTI E FORNITURE

Sala S. Carlo Borromeo

RISTORAZIONE: BUYER E SUPPLIER A CONFRONTO

Chairman: **Stefano Valentini** - Managing partner

VeA Consulting

Interventi:

Vincenzo Benecchi - Direttore acquisti *Scapa Italia*

Claudio Nespoli - Direttore acquisti *Sodexo Italia*

Stefano Giovanzani - Europe FoodService manager *Barilla*

Daniele Lambertini - Direttore vendite divisione FoodService e Industria *Orologi*

Ugo Bertoldi - Direttore acquisti *Avenance Italia*

Massimo Magli - Direttore vendite Italia *Angelo Po*

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sala Leonardo

I NUOVI SCENARI DEL SETTORE

Chairman: **Corrado Giannone** - Collaboratore di *Ristorando*

Interventi:

PRESENTAZIONE DELLA RICERCA SULL'OBSITA' SVOLTA IN 9 PAESI EUROPEI E FINANZIATA DALLA D.G. PER LA RICERCA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Giulio Tarlao - *Istituto di Sociologia Internazionale di Gorizia*

FATTO SU MISURA: L'EVOLUZIONE DEL MENU SCOLASTICO TRA ALLERGIE E MULTICULTURALISMO

Gabriella Iacono - Dir. aree processi qualità aziendale, innovazione e ricerca *Gemeaz Cusin*

LE MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

SELF SERVICE O SERVIZIO AL TAVOLO?

Flavio Cirillo - Sindaco di *Basiglio (MI)*

LA PRODUZIONE PRIMARIA E IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: RELAZIONI E OPPORTUNITÀ

Rolando Manfredini - Responsabile sicurezza alimentare *Coldiretti*

LA VOCE DEI PICCOLI CONSUMATORI: INDAGINE SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Giorgia Del Torre - Resp. ufficio prodotto centrale *Gruppo CIR food*

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Sala Bramante

PROSPETTIVE DEL MERCATO ED EVOLUZIONE DEL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Chairman: **Ilario Perotto** - Presidente *Angem* -

Vicepresidente *Fipe*

Interventi:

INDAGINE CONGIUNTURALE DEL SETTORE

a cura di **Luciano Sbraga** - Direttore ufficio studi *Fipe*

NUOVA LEGGE SUGLI APPALTI

relazione *Angem - A.N.C.S.T.*

UN DISEGNO DI LEGGE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Marcello Fiore - Direttore area legislativa *Fipe*

RISTORAZIONE IN CONCESSIONE

Sala Chagall

SVILUPPO DELLA RISTORAZIONE AEROPORTUALE E SINERGIE COMMERCIALI DI SCALO

Chairman: **Claudio Merlo** - Giornalista di *Ristorando*

Interventi:

Enzo Andreis - Presidente *MyChef*

Giovanni Colombo - Direttore commerciale

Gruppo Onama-Compass

Fabio Durante - A.D. **Airport Elite**

Paolo Ceriani - Direttore canali aeroporti e stazioni
Autogrill Italia

Fabio Battaglia - A.D. **Sagat** Aeroporti Torino
e **Adf** Aeroporti Firenze

Guy Louis Ponso - Direttore Commerciale **SEA**

RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA

Sala Solari

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE: AUSILIO DELLA CURA

Chairman: **Luisa Cappellina** - Collaboratrice

Gestione & Qualità

Interventi:

LA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE NELLE RESIDENZE
SANITARIE ASSISTENZIALI (R.S.A.)

Giovanni Iorio - Responsabile servizio sociale

Comune di Modena

L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO IN OSPEDALE

Silvio Del Buono - Direttore sanitario

Istituto Gaslini di Genova

ECONOMIA, SALUTE E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE IN UN
PROGETTO DI SERVIZI DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Franco Riboldi - Direttore generale **AUSL Bologna**

DALLA PRENOTAZIONE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:
LE PROPOSTE DEGLI OPERATORI PER IL MIGLIORAMENTO
DEL SERVIZIO

Marco Sarmenti - Responsabile tecnico servizi ristorazione

Pedus Service

LE COMPLESSITÀ ORGANIZZATIVE POSTE

DALLA MULTICULTURALITÀ DELL'UTENZA OSPEDALIERA

Andrea Gamba - Responsabile sanità area centro-sud

Serenissima Ristorazione

POMERIGGIO ORE 14,30/16,45

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sala Leonardo

EDUCARE IL BAMBINO AL GUSTO DELLA SALUTE

Chairman: **Ivan Dragoni** - Docente di tecnologie alimentari

Università degli Studi di Milano

Interventi:

Roberto Bogino - Direttore divisione scuole **Avenance Italia**

Giovanni Faedi - Responsabile educazione Comune di **Ancona**

Oskar Bevk - Direttore divisione scuole **Sodexo Italia**

Maristella Zuccolin - Maestra elementare

Edgardo Valerio - Responsabile **SIAN ASL Milano**

RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA

Sala Solari

INDICATORI DI QUALITÀ NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Chairman: **Vittorio Bertolini** - Giornalista

Interventi:

Silvana Castaldi - Professore associato igiene
dipartimento di sanità pubblica microbiologia virologia
Università degli Studi di Milano

Alberto Villa - Segretario regionale **FP CGIL Lombardia**

Franco Parola - Sales and marketing manager **Monetti**

Marta Schiraldi - Responsabile assicurazione qualità **Serist**

Nadia Nofroni - Responsabile ristor. socio sanitaria **Electrolux**

Marco Boni - Presidente onorario **F.A.R.E.**

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Sala Bramante

IL CONTRIBUTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Chairman: **Fabio Iraldo** - Direttore di ricerca **IEFE** -

Università Bocconi

Interventi:

LE NOVITÀ INTRODOTTE IN TEMA DI SALVAGUARDIA
AMBIENTALE DAL CODICE DEGLI APPALTI

Davide Moscuza - Avvocato **Studio Legale Militerni
Associati**

LE POLITICHE REGIONALI PER LA DIFFUSIONE
DELLA "SPESA VERDE" CONNESSE CON LE ATTIVITÀ
DI RISTORAZIONE

Pietro Novelli - Responsabile PO "Sostenibilità dello sviluppo
locale" **Regione Toscana**

PROPOSTE PER CONTRIBUIRE ALLA SALVAGUARDIA DEL-
L'AMBIENTE

Luca Cappellari - Responsabile ambiente e sicurezza **Camst**

LA GESTIONE AMBIENTALE COME LEVA COMPETITIVA
PER LE AZIENDE

Catia Bastioli - Presidente **AssoSCAI** (Associazione per la
competitività ambientale)

LA NECESSITÀ DI UN APPROCCIO INTEGRATO ALLA SOSTE-
NIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: SOSTENIBILI-
TÀ AMBIENTALE, COMMERCIALE, ECONOMICA E TECNICA

Giovanni Varoli - Direttore commerciale **General Beverage**

SERVIZI INTEGRATI

Sala Leonardo

NUOVE OPPORTUNITÀ DI BUSINESS PER LE SOCIETÀ DI RISTORAZIONE NELLA GESTIONE DELLE FACILITIES

Chairman: **Alberto Anderloni** - Coordinatore editoriale **Edifis**

Interventi:

Oliviero Tronconi - Docente **Politecnico di Milano**

Renato Spotti - Responsabile commerciale gestione facility

Pedus Service

Andrea Cuni - Direttore finanza e controllo

Serenissima Ristorazione

Massimiliano Fabbro - Vicepresidente **Serist**

La partecipazione al convegno è libera. La registrazione può essere effettuata su questo sito alla voce Ristorazione 2006, o al Centro Congressi prima dell'inizio dei lavori.