

9-10
GIUGNO

i Convegni
di **Ristorando**

Media partners:

Ristorando
retail & food
BARTÙ
Conf | Alberghi | Ristoranti

RISTORAZIONE
2022

11ª EDIZIONE
MOSTRA CONVEGNO

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

in collaborazione con:

angem
ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE
FIPE
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA

PLATINUM SPONSOR

CUPIELLO
CULTURA DEL GUSTO

GOLD SPONSOR

SDS
simplify your work

POLIBOX
ONLY BY SDS

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

Be sure. **testo**

UNOX

General Beverage

io bevo
io sano

IMBALLAGGI ALIMENTARI

CONTITAL

cgm
natural frozen food

Rispo
I CALDI SINGOLATI

PROGETTIE SOLUZIONI

RATIONAL

SYNERGIE

IRINOX
The Freshness Company®

ristocloud
Group S.r.l.

TECNOINOX

AXIOS
informatica
SOLUZIONI INFORMATICHE
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

STUDIO NECCHIO

allegriini.
TOP CLEAN SOLUTIONS

allegriini.
TOP CLEAN SOLUTIONS

winterhalter

GRANDIMPIANTI

GRANDIMPIANTI
ENGINEERING & CONTRACTING

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

burlodge
TOGETHER, WE WORK.

SILVER SPONSOR

SPAZIO FUTURO
Lavoriamo per te.

AUGUSTO
interior general contractor

CATTEL
Qualità per il Giusto

HAVI

Casa Modena
MAESTRI NEI SALUMI

LAINOX

FRESCOBALDI
TOSCANA

ANGELO PO

Professional

MONDOFFICE
SPAZIO AL TALENTO

Electrolux
PROFESSIONAL

elframo

PRIGGETTA
SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA

ASSOCIAZIONI PARTNER

angem

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

FIPE
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA

CONFIMPRESE
LE IMPRESSE DEL COMMERCIO MODERNO

FCSI
ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI CONSULENTI PER
LA RISTORAZIONE E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

EPCEM
Italia
Associazione Nazionale Produttori
Attrezzature Professionali per l'Ospitalità

ATRI
ASSOCIAZIONE TRAVEL RETAIL ITALIA

legacoop
Associazione nazionale
cooperativa di produzione
lavoro e servizi
PRODUZIONE & SERVIZI

ADI
Associazione Italiana
di Dietistica e Nutrizione Clinica

ANDID ASSOCIAZIONE NAZIONALE DIETISTI

AIGRIM
Associazione Imprese
Grande Ristorazione
Multilocalizzate

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

AS AND
Associazione Nazionale
Produttori
Attrezzature Professionali per l'Ospitalità

CONSIGLIO NAZIONALE DEI CENTRI COMMERCIALI
LUOGHI PERSONE ESPERIENZE

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

Per informazioni sul Convegno e sponsorizzazioni: convegni@edifis.it - pubblicita@edifis.it



programma

GIOVEDÌ 9 GIUGNO

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**

Intervento:

On. **Bruno Tabacci** - Sottosegretario di Stato
alla **Presidenza del Consiglio**

Interventi:

Lino Stoppani - Presidente **Fipe**

Carlo Scarsciotti - Presidente **Angem** - Portavoce **Oricon**

Cristian BIASONI - Presidente **Aigrim**

Relazione:

"Ristorazione 2022: prove di ripartenza"

Luciano Sbraga - Direttore Ufficio Studi **FIPE**

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

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

**PROPOSTE DI MODIFICA
DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI
PER LA RISTORAZIONE**

*In collaborazione con il Cons. Nazionale Ordine
Tecnologi Alimentari e con SItI
(Soc. Italiana di Igiene, Medicina preventiva e sanità pubblica)
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP*

Sala Leonardo

Coordinatore:

Corrado Giannone - Tecnologo Alimentare collaboratore
di **Ristorando**

*"Presentazione delle proposte elaborate dal gruppo
di lavoro sul riesame dei CAM"*

Piero Ferrari - Tecnologo alimentare libero professionista

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

• **Mauro Corno** - Consumer & Retail Service Supervisor **IISG**

• **Luca Pedaso** - Sales director **Compass Group Italia**

• **Lorenzo Aspesi** - Presidente Consiglio **Ordine Nazionale
Tecnologi Alimentari**

• **Antonio Miraglies** - Dir. Vendite Segmento Scuole e Sanità
Sodexo Italia

• **Giulio Barocco** - Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina **SIAN**

**POVERTÀ ALIMENTARE:
NON SOLO COVID**

Sala Chagall

Coordinatrice:

Emilia Guberti - Coordinatore Gruppo di Lavoro Alimenti
e Nutrizione **SItI**

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

• **Daniele Tirelli** - Docente Economia Internazionale **Università di
Modena e Reggio Emilia** e di Product Innovation Consumption & MKT
Università IULM

• **Silvia Taviani** - Policy & Law Program Coordinator
Save The Children Italia

• **Anna Scavuzzo** - Vice Sindaco di **Milano**

• **Giovanni Melli** - Presidente dell'Associazione **CiviBo**

• **Maria Chiara Patuelli** - Città Metropolitana di **Bologna**

**APPROCCIO METODOLOGICO PER LA
PROGETTAZIONE DI NUOVE STRUTTURE DI RISTORAZIONE**

Sala S. Carlo

Coordinatore: **Massimiliano Koch** - Socio **E Plus studio**

Relatori:

*"Modelli produttivi e spesa energetica: come incidono sul costo
di produzione del pasto"*

Riccardo Guidetti - Professore ordinario Dipart. Scienze Agrarie
e Ambientali - **Università degli Studi di Milano**

*"Sistemi di monitoraggio e registrazione dei parametri previsti
nel manuale di autocontrollo"*

Mattia Zucchi - Key Account Manager **Food Testo S.p.A.**

"Misure per il contenimento dei consumi energetici"

Daniilo Diotti - Direttore tecnico **Gruppo Pellegrini**

"Le innovazioni nel campo delle attrezzature"

Paolo Giacomazzi - Studio progettazione **Giacomazzi**

"Costi e benefici delle energie alternative"

Arturo Lorenzoni - Docente di economia dell'energia **Università di Padova**

*"Applicare il concetto "lean" alle cucine professionali per migliorare la
marginalità delle aziende di ristorazione"*

Marco Ferroni - Esperto del settore

**LA RISTORAZIONE HA FAME! ANCHE NEI
CENTRI COMMERCIALI. QUALE FUTURO?**

*In collaborazione con CNCC
Consiglio Nazionale Centri Commerciali*

Sala Bramante

Coordinatore:

Roberto Bramati - Presidente **SFG** - Vicepresidente **CNCC**

Saluto di **Roberto Zoia** - Presidente **CNCC**

Relazione:

"Situazione a oggi e prospettive future"

Matteo Figura - Direttore **NPD**

Intervengono:

• **Sébastien de Rose** - COO **Grandi Stazioni Retail**

• **Alfio Schiatti** - Chief Commercial Officer **Fresystem**

• **Nico Grammatta** - Fondatore e A.D. **Ci Sta**

• **Andrea Cipolloni** - A.D. Europe **Autogrill**

• **Marco Micangeli** - Ceo **Kebhouze**

• **Luca Pizzighella** - International Expansion **Signorvino**

• **Alfiero Fucelli** - Presidente **Dispensa Emilia**

• **Giovanni Lo Re** - Ceo **Ripiene**

La partecipazione ai convegni è gratuita!

Iscriviti subito!

Inquadra il QR Code



**LE FRONTIERE DELLA GLOBALIZZAZIONE NEL MONDO
DELL'OSPITALITÀ: STRATEGIE DA RICOSTRUIRE**

In collaborazione con FCSI
(Foodservice Consultants Society International)

Sala Solari

Coordinatore:

Massimo Artorige Giubilesi - Presidente **FCSI Italia**, Presidente **OTALL**,
CEO **Giubilesi & Associati**

TAVOLA ROTONDA

PROGETTARE IL FUTURO CON STRATEGIE MULTIDISCIPLINARI
(14:30 - 16:00)

Moderatore:

Detelina Stoyanova - Digital Project Consultant, Segretario **FCSI Italia**

Intervengono:

- **Gianpietro Sacchi** - Progettista e consulente strategico, Coordinatore Comitato Scientifico **FCSI Italia**;
- **Benta Wiley** - Co - Founder di **Between Communication and design - GRUPPO ORYOKI**;
- **Alessio Decina** - Designer, Responsabile Progetti Direzionali **Giubilesi & Associati**, Membro **FCSI Italia**;
- Testimonianze dirette dei Membri **Allied FCSI Italia**

TAVOLA ROTONDA

TRA GLOBALIZZAZIONE E TUTELA DELLA TRADIZIONE
(16:30 - 18:00)

Moderatore:

Massimo Artorige Giubilesi - Presidente **FCSI Italia**

Intervengono:

- **Luigi Tonellato** - Biologo, Esperto di qualità e sicurezza alimentare, Tesoriere **FCSI Italia**;
- **Alessandro Bacci** - Biologo, Esperto di applicazioni e tecnologie alimentari, **Medicair Food**;
- **Marco Gerevini, Cinzia Rebosio** - PCQI e FDQI Food Safety Preventive Control Alliance, Tecnoalimenti;
- **Giorgio Antonio Donegani** - Tecnologo Alimentare, Presidente Istituto Italiano Alimenti Surgelati, Membro **FCSI Italia**;
- Testimonianze dirette dei Membri **Allied FCSI Italia**

VENERDI' 10 GIUGNO

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 11,00 - coffee break a cura di **Cupiello Fresystem**

**RISTORAZIONE SCOLASTICA E UNIVERSITARIA:
SANO, BUONO, PER TUTTI**

Sessione mattutina
Sala Leonardo

Coordinatrice: **Gabriella Iacono** - Tecnologa alimentare

Relatori:

"Le qualità della ristorazione a scuola: obiettivi e condizioni di fattibilità"

Giovanni Faedi - Componente Commissione nazionale Istruzione
Associazione Nazionale Comuni Italiani **Anci**

"Alimentazione e ristorazione: la disinformazione corre nei social"

Andrea Ghiselli - Presidente della **Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione**

"La ristorazione scolastica che verrà. L'esempio CIRFOOD"

Luca Brambilla - National Key Account Director Ristorazione
Scolastica **CIRFOOD**

"Neuroscienze a tavola: i segreti del cervello per comprendere i consumi alimentari"

Vincenzo Russo - Docente di psicologia dei consumi e neuromarketing
Università IULM

**RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA
SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E QUALITÀ DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA**

Sala S. Carlo

Coordinatrice: **Luisella Vigna** - Presidente Associazione Italiana di dietetica e nutrizione clinica **ADI Lombardia**

Relazioni:

"La gestione delle diete in un ospedale pediatrico"

Paolo Fiore - Dirigente servizi di dietologia e nutrizione clinica
Ospedale Gaslini

"L'alimentazione del soggetto autistico"

Enzo Grossi - Direttore scientifico **Fondazione Villa Santa Maria**

"La complessità decisionale nei processi d'acquisto"

Niccolò Cusumano - Associate Professor of Practice di Government,
Health and Not for Profit **SDA Bocconi**

"Innovazione e nutrizione: il futuro della ristorazione socio sanitaria"

Stefano Mercandino - Direttore Tecnico Divisione Sanità

Serenissima Ristorazione

"Le problematiche della gestione dei pasti a domicilio per anziani assistiti"

Monica Terlenghi - Resp. Servizio Diritto allo Studio, rapporti con
l'Università e ristorazione socio scolastica **Comune di Brescia**

"L'esperienza della gestione congiunta con il comune di Piacenza del servizio di ristorazione"

Carolina Bergamaschi - Responsabile Ristorazione Aziendale
AUSL Piacenza

Gala Dinner

Hotel Four Seasons - 9 giugno

Serata a inviti



Per info:
www.ristorando.eu



i Convegni
di
Ristorando

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

**NUOVE FRONTIERE
DEL LAVAGGIO STOVIGLIE**
Energia, connettività, igiene.
Guida pratica agli operatori

In collaborazione con Efcem Italia

Sessione mattutina
Sala Bramante

Coordinatore: **Carlo Carincola** - Key account Manager **EFCEM Italia**

"Il parco attrezzature installato. Obsolescenza alla luce della crisi energetica"

Cesare Lovisatti - Senior consultant **Efcem Italia**

"Evoluzione tecnologica e normativa nell'ultimo decennio.

I consumi delle macchine lavastoviglie"

Carlo Carincola - Key account Manager **Applia Italia**

"Efficienza energetica: Chi. Cosa e Come"

Milena Presutto - Dipartimento Unità Efficienza Energetica **ENEA**

"L'igiene delle stoviglie professionali"

Massimo Giubilesi - Presidente **FCSI**

**ATTRAZIONE TALENTI E RINCORSA AI MARGINI.
LE NUOVE SFIDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE
E IN CONCESSIONE**

Promosso da retail&food in partnership con AIGRIM

Sala Solari

Coordinatore: **Andrea Aiello** - Direttore **retail&food**

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

• **Francesco Aimi** - Foudier **Tertium Retail**

• **Corrado Cagnola** - A.D. **KFC Italy**

• **Domingo Iudice** - Founder **Pescaria**

• **David Nathaniel** - Founder e Ceo **12Oz Coffee Joint**

• **Pietro Nicastro** - Founder e Ceo **Lowengroube**

• **Matteo Pichi** - Founder e Group Ceo **Poke House**

**L'EVOLUZIONE DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE AZIENDALE**

Sala Chagall

Coordinatore:

Francesco Ciampi - Professore Ordinario di Economia
e Gestione delle Imprese - **Università degli Studi di Firenze**

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

• **Michele Citriniti** - Responsabile Ristorazione e Servizi Territoriali

Leonardo Global Solution S.p.A.

• **Gianluca Galletti** - Executive VPO - Direttore Commerciale e Marketing

Gruppo Elixir

• **Giuseppe Grassi** - Responsabile Servizi di Ristorazione **Eni S.p.A.**

• **Alexis Lerouge** - Direttore Marketing Segmento Corporate **Sodexo Italia**

• **Stefano Bolla** - Responsabile Divisione Servizi generali e beni di consumo -

Banca d'Italia

**RISTORAZIONE SCOLASTICA E UNIVERSITARIA:
SANO, BUONO, PER TUTTI**

Sessione pomeridiana
Sala Leonardo

Coordinatore: **Salvatore Ciappellano** - Docente Alimentazione
e Nutrizione umana **Università degli Studi di Milano**

Relazioni:

"Modelli innovativi nei servizi di ristorazione universitaria"

Alessandro Paderno - U.O.C. Progettazione di Ateneo
e Gestione Edifici **Università degli Studi di Brescia**

*"Il ruolo del pediatra per trasmettere corretti modelli
alimentari alle famiglie"*

Giuseppe Banderali - Medico Pediatra - docente **Università
degli Studi di Milano**

"La nutrizione al massimo delle sue potenzialità. Il caso Elixir"

Andrea Cartoccio - Direttore Area Strategica Education,
Health&Welfare **Elixir Ristorazione**

"La complessità della gestione delle diete speciali"

Monica Maj - Dietista, Pres. Commissione d'albo dietisti di Piacenza,
membro consiglio direttivo **ASAND**

"L'allegria nel piatto"

Alessandro Tannoia - Chef, docente scuola alberghiera

GLI STRUMENTI DELL'ARTE.

**Presente e futuro delle cucine professionali:
come muoversi tra innovazioni ed incentivi**

In collaborazione con Efcem Italia

Sessione pomeridiana
Sala Bramante

Coordinatore: **Cesare Lovisatti** - Senior consultant **Efcem Italia**

*"Il parco attrezzature installato. Obsolescenza e consumi
alla luce della crisi energetica"*

"Opportunità tecnologiche e normative. Etichettature energetiche"

Carlo Carincola - Key account Manager **Applia Italia**

"Il Progetto HO.RE.CA.4.0"

Franco Scolari - Direttore Polo Tecnologico Pordenone

"Transizione 4.0. Gli incentivi sui beni strumentali connessi"

Rebecca Giuliani - Responsabile area legale, legislativa e tributaria **FIPE**

**LE RIPERCUSSIONI DEI RECENTI AVVENIMENTI
SUI SERVIZI DI RISTORAZIONE:
RISVOLTI NORMATIVI ED ECONOMICI**

Sala S. Carlo

Coordinatore: **Corrado Giannone** - Tecnologo alimentare collaboratore
di **Ristorando**

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

• **Eugenio Dalli Cardillo** - Titolare **Studio Dalli Cardillo**

• **Filippo De Luca** - Direttore Commerciale Ristorazione Collettiva **Camst Group**

• **Mario Romano** - Category Manager Ristorazione **Consip S.p.A.**

• **Renato Santinon** - Direttore programmazione Controllo Innovazione

Dussmann Service

• **Giovanni Varoli** - Presidente **General Beverage**

• **Roberto Panigatti** - Responsabile Settore Servizi alla Persona
Comune di Vimodrone

COMITATO PROMOTORE

Rosario Ambrosino • A.D. **Gruppo Elior Italia**

Dario Baroni • A.D. **McDonald's Italia**

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

Cristian Biasoni • A.D. **Chef Express** - Presidente **AIGRIM**

Corrado Cagnola • A.D. **KFC Italy**

Sergio Castelli • A.D. **Areas Italia**

Andrea Laguardia • Resp. di settore **Legacoop**

Produzione & Servizi

Alessandro Lazzaroni • General Manager **Burger King**

Francesco Malaguti • Presidente **CAMST**

Lorenzo Mattioli • Presidente **ANIR Confindustria**

Chiara Nasi • Presidente **CIRFOOD**

Alberto Niero • Ceo Italia **Lagardère Travel Retail**

Ernesto Pellegrini • Presidente **Gruppo Pellegrini**

Alessandro Pirinoli • Managing Director **Compass Group Italia**

Tommaso Putin • Resp. Pianificazione controllo

Serenissima Ristorazione

Massimiliano Santoro • Director Publ. Affairs

and Europe Business Dvlp. **Autogrill**

Nicola Saraceno • Ceo **Sebeto**

Antonio Savoia • Presidente **Edifis**

Carlo Scarsciotti • Presidente **Angem** Portavoce **Oricon**

Renato Spotti • A.D. **Dussmann Service**

Lino Stoppani • Presidente **Fipe**

Andrea Valota • General Manager **La Piadineria**

Lino Volpe • Presidente **Gruppo Elior Italia**

