

9-10
GIUGNO

i Convegni
di Ristorando

Media partners:

Ristorando
retail & food
BARTÙ
con i Alberghi e Ristoranti

RISTORAZIONE
2022

11^a EDIZIONE
MOSTRA CONVEGNO

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

in collaborazione con:

angem

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERCE
IMPRESE PER L'ITALIA

PLATINUM SPONSOR

CUPIELLO
CULTURA DEL GUSTO

GOLD SPONSOR

SDS
simplify your work

POLIBOX®
ONLY BY SDS

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

BIO TABLE
WORK

Be sure. testo

UNOX®

General
Beverage

io
bevo
io sano

PROGETTIE
SOLUZIONI

cgm
natural frozen food

CONTITAL®

Rispo
I CALDI SURGELATI

SYNERGIE

IMBALLAGGI
ALIMENTARI

TECNOINOX

AXIOS
informatica
SOLUZIONI INFORMATICHE
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA



STUDIO
NECCHIO

allegriini.
TOP CLEAN SOLUTIONS

winterhalter®



GRANDIMPIANTI
ENGINEERING & CONTRACTING



MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

burlodge
TOGETHER, WE WORK.

SILVER SPONSOR

SPAZIO
FUTURO
Lavoriamo per te.

AUGUSTO
interior general contractor

LAINOX®

CATTEL
Qualità per il Gusto

FRESCOBALDI
TOSCANA

HAVI

Casa Modena
MAESTRI NEI SALUMI

Professional

MONDOFFICE
SPAZIO AL TALENTO

Electrolux
PROFESSIONAL

elframo®

PRIGGETTA
SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA

ASSOCIAZIONI PARTNER

angem

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERCE
IMPRESE PER L'ITALIA

CONFIMPRESE
LE IMPRESE DEL COMMERCIO MODERNO

FCSI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE PRODUTTORI
ALIMENTARI ITALIANI

EPCEN
ITALIA
Associazione Nazionale Produttori
Alimentari Professionisti per l'Italia

ATRI
ASSOCIAZIONE TRAVEL RETAIL ITALIA

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

ADI
Associazione Italiana
di Dietetica e Nutrizione Clinica

FOOD & AG
f

ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

AIGRIM
Associazione Imprese
Grande Ristorazione
Multilocalizzate



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

AS
AND

CNCCC
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 Tabacchi** - 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

Coordinatrice:

Luisa Cappellina - Specialista Servizi di Ristorazione

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

Mauro Corno - Consumer & Retail Services Supervisor **IISG**

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

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

• **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 Officer **Save The Children Italia**

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

• **Roberto Morgantini** - Mense Popolari **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 costi energetici: 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**

*"Indagini preliminari alla progettazione di una struttura
di produzione pasti"*

Giorgio Giannone - Direttore società **Progetta**

**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:

• **Francesco Ioppi** - Direttore Real Estate **Gruppo Finiper**

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

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

• **Nico Grammauta** - 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**

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

In collaborazione con **FCSI**
(Foodservice Consultants Society International)
Sala Solari

Programma in fase di definizione

Gala Dinner
Hotel Four Seasons - 9 giugno
Serata a inviti

La partecipazione ai convegni è gratuita!
Iscriviti subito!
inquadra il QR Code



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"

Manuela Brusoni - Professor of Practice di Government,
Health and not profit **SDA Bocconi**

"Innovazione e nutrizione: il futuro della ristorazione sociosanitaria"

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

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

In collaborazione con Efcem Italia

Sessione mattutina
Sala Bramante

Coordinatore: **Andrea Rossi** - Presidente **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**

"Il punto di vista dei produttori"

Relatore da definire

"Il punto di vista dei ristoratori"

Relatore da definire

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 Elior
- **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

Per info:
www.ristorando.eu



POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

**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 Banderale - Medico Pediatra - docente **Università degli Studi di Milano**

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

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

"Il protocollo HO.RE.CA. 4.0"

Relatore da definire

"Transizione 4.0. Gli incentivi sui beni strumentali connessi"

Relatore da definire

**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:

• **Simone Chiarelli** - Esperto di diritto amministrativo

• **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

Massimiliano Fabbro • A.D. Fabbro - Presidente Anir

Andrea Laguardia • Resp. di settore Legacoop

Produzione & Servizi

Alessandro Lazzaroni • General Manager Burger King

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

Danilo Villa • General Manager CAMST

Lino Volpe • Presidente Gruppo Elior Italia