

RISTORAZIONE IN GARA

Giornata di studio per la progettazione dei
servizi per la ristorazione collettiva

Partecipazione
ad invito



giovedì 12 aprile - Verona

nel territorio delle Terme della Valpolicella

Villa Quaranta Park Hotel

I continui cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato per un numero sempre più crescente di individui la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando la ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale). Nella ristorazione collettiva è, dunque, di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutri-

zionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette, tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e delle ricette. Ma molte e confuse sono le richieste che si leggono, sempre più spesso, nei Capitolati Tecnici delle gare d'appalto per i Servizi di Ristorazione. Richieste sempre più esigenti e particolari, in contrapposi-

zione a quello che sarà il criterio di aggiudicazione che è tassativamente all'insegna del risparmio.

Nel realizzare questa giornata di studio abbiamo preso in esame, gli ultimi Capitolati delle gare Regionali, vista la loro importanza, che sono in fase di scadenza. Esplorendo i singoli capitoli e chiedendo ad alcuni tra i massimi esperti di aiutarci a capire e di fornirci alcune soluzioni.

La nostra azienda è un bene che gestiamo temporaneamente, a beneficio delle generazioni future. Esattamente come l'Ambiente. Per questo, in Sutter, siamo animati dall'urgenza di definire, prima e meglio degli altri, un nuovo punto di incontro tra la continua domanda di solu-

zioni efficaci e innovative e l'imperativo di consegnare a noi e ai nostri figli un ambiente concretamente più sicuro, più salubre e più naturale. È il tempo dell'innovazione sostenibile. Si apre una nuova stagione per una azienda e una famiglia che, da 150 anni, raccolgono le sfide del

cambiamento mettendo il loro talento al servizio del bene comune, per offrire prestazioni dove altri raccontano aspirazioni. Perché siamo innamorati della magia della chimica, ma amiamo di più le persone e la loro vita.

(Aldo Sutter)

Moderatore



Dott. Andrea Pancani

Capo-redattore e conduttore su LA7

9:00 - Registrazione partecipanti

9:20 - INIZIO PRIMA SESSIONE | Saluto ai partecipanti: Ing. Aldo Sutter

Capitolo 1
Codice appalti ristorazione

09:30



Avv. Michele Leonardi

Amministratore Appaltiamo Srls

Capitolo 2
Tutela della salute e degli interessi dei consumatori nella ristorazione: norme e sanzioni

09:50



Avv. Giorgia Andreis

Esperta in assistenza legale e consulenza con particolare riguardo al diritto industriale e diritto alimentare

Capitolo 3
Il dietetico ospedaliero

10:10



Dott. Carlo Pedrolli

Dirigente medico della Clinica Nutrizionale presso l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento

Capitolo 4
Progettazione di menu per allergie e intolleranze

10:30



Dott.ssa Paola Minale
Dirigente medico U.O.C. Allergologia presso
AOU San Martino di Genova

Capitolo 5
Le nuove linee guida della ristorazione
scolastica del Veneto

10:50



Dott. Saverio Chilesse
Dirigente SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
AZ. ULSS 7 Pedemontana

11:10 - Coffee Break

Capitolo 6
UNI 11407 - Requisiti minimi per la stesura di capitolato di
appalto, bando e disciplinare. UNI 11584:2015 - Requisiti
minimi per la progettazione di menu

11:40



Dott.ssa Amina Ciampella
Past president e consigliere dell'Ordine dei
Tecnologi Alimentari

Capitolo 7
Controlli: progetto per garantire il rispetto dei
requisiti merceologici dei prodotti richiesti ed
offerti. Rintracciabilità e tracciabilità.

12:00



Tenente Colonnello Andrea Zapparoli
Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
Comandante del Reparto Operativo

Capitolo 8
Ristorazione Eco - Sostenibile

12:20



Dott. Marco Niro
Resp. progetto ecoristorazione della
Provincia di Trento

12:40 - Tavola rotonda

13:00 - Lunch

14:20 - INIZIO SECONDA SESSIONE

Capitolo 9
Riduzione degli sprechi alimentare in termini
preventivi e correttivi: strumenti, iniziative,
soggetti coinvolti, reportistica

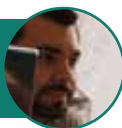
14:30



Dott.ssa Sabrina Granata
Resp. amministrazione e controllo di
gestione Banco Alimentare
On. Maria Chiara Gadda - Skype®
Firmataria legge n°166/2016

Capitolo 10
Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione
collettiva e la fornitura di derrate alimentari

15:00



Dott. Alessio Decina
Consulente Studio Giubilesi e Associati

Capitolo 11
Trasporti e consegne degli alimenti:
monitoraggio delle casse termiche

15:20



Dott. Marco Bianchi
Project Manager - SMARTPOLIBOX®

Capitolo 12
Pulizia, detergenza e disinfezione:
modalità e piani d'igiene con criteri ambientali

15:40



Dott. Salvatore Inglese
National Key Account Manager

Capitolo 13
Gestione informatizzata delle attività di un
servizio di ristorazione

16:00



Claudio Campion
Direttore commerciale Ristocloud Group Srl

16:20 - Tavola rotonda

17:00 - Fine lavori

Evento organizzato da



Con il patrocinio di



Come arrivare

Dalle Autostrade

A22 Uscita Verona Nord.
Alla rotonda seguire la strada per Pescantina/Valpolicella.
Dopo circa 9 km imboccare l'uscita per Trento SS12.
Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.
L'entrata è sulla sinistra.

Dall'aeroporto Valerio Catullo/Villafranca

L'Hotel dista circa 9,5 km.
Percorrere la superstrada Pescantina/Valpolicella
e prendere l'uscita per Trento SS12.
Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.
L'entrata è sulla sinistra.



Ulteriori informazioni: www.ristor-azione.it