



La ristorazione incontra l'ambiente

Soluzioni, servizi e prodotti ecologici

Bologna - 10 ottobre 2011

Viale della Fiera n. 6/8 - "Terza Torre" della Regione Emilia-Romagna - Sala Piano Terra

PROGRAMMA

Ore 9.00 Registrazione dei partecipanti

Ore 9.15 APERTURA AREA ESPOSITIVA

Ore 9.30 CONVEGNO: SCENARI E OPPORTUNITÀ PER LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE
Presentazione di alcune esperienze inerenti al tema della sostenibilità nella ristorazione

Presiede: Marco Pasi - Cat Confesercenti Emilia Romagna

Interventi:

Gian Carlo Muzzarelli - *Assessore alle Attività Produttive, Piano Energetico e Sviluppo Sostenibile, Economia Verde, Edilizia, Autorizzazione Unica Integrata della Regione Emilia-Romagna*

Maurizio Melucci - *Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia-Romagna*

Raffaella Raffaelli - *Direttore SGI:SQE ARPA Emilia-Romagna*

Matteo Guidi - *Last Minute Market Università di Bologna*

Lorenza Longo, Marco Niro - *Progetto Eco-Ristorazione Provincia Autonoma di Trento*

Antonio Cherchi - *Presidente Slow Food Emilia Romagna*

Esmeralda Giampaoli - *Presidente Nazionale Fiepet*

Stefano Bollettinari - *Direttore Confesercenti Emilia Romagna*

Ore 11.45 **Pausa lavori e visita all'area espositiva**

APERTURA TAVOLE ROTONDE

Ore 12.00 **Risparmiare con l'ambiente**

Soluzioni e tecnologie che consentono un immediato risparmio economico sui costi di gestione della struttura, riducendone anche l'impatto ambientale generato da riscaldamento/raffrescamento, illuminazione, acqua di rete, carta tissue. Interverranno: INNOVA, SCA-Tork, Celli water division, Wissenlux.

Ore 12.45 **L'efficienza energetica per le cucine professionali**

Le tecnologie più innovative per ridurre al minimo i consumi energetici (e quindi le emissioni di CO₂) correlabili a cucine, forni, abbattitori, lavastoviglie, frigoriferi professionali. Interverranno: Electrolux, Comenda, Mareno, Dama di cuore.

Ore 13.30 **Pausa lavori e visita all'area espositiva**

Ore 14.30 **Prodotti biologici, arredi e forniture ecologiche**

Fuori e dentro al piatto, rendere green le proprie forniture può diventare un elemento distintivo e una vincente scelta di marketing. Interverranno: INNOVA, Consorzio Pannello Ecologico, PROBER, Ecozema.

Ore 15.15 **I prodotti ecologici per la pulizia e l'igiene nella ristorazione**

Come garantire l'igiene e la pulizia nel locale utilizzando prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale, dai lavamani, ai detersivi per pavimenti, dai panni ai sistemi di pulizia. Interverranno: Sutter, Kroll, Vileda, INNOVA.

Ore 16.00 FINE LAVORI. CHIUSURA AREA ESPOSITIVA

AZIENDE ESPOSITRICI

INNOVA (Servizi Avanzati per la Qualità, l'Ambiente e l'Energia); ALCE NERO & MIELIZIA (prodotti alimentari biologici); ASPIC (soluzioni per la raccolta differenziata); CARTONSPECIALIT (stoviglie biodegradabili); CELLI (erogatori di acqua di rete liscia, gasata, refrigerata); COMENDA (lavastoviglie professionali); ECOZEMA (stoviglie biodegradabili); ELECTROLUX Italia (cucine professionali); FHP - VILEDA PROFESSIONAL (sistemi meccanici e utensili per le pulizie); IMECA (utensili professionali in legno per ristoranti); KROLL (detergenza professionale); MARENO (cucine professionali); MITO SISTEMA AMBIENTE (sistemi di pulizia); PROBER (alimentazione biologica); SUTTER PROFESSIONAL (detersivi per la pulizia professionale); TORK (carta tissue e sistemi di dispensazione); WISSENLUX (soluzioni a tecnologia LED per spazi commerciali).

La partecipazione all'evento è gratuita, ma occorre effettuare la "Registrazione on-line" o scaricare il "Modulo registrazione" dal sito www.catconfesercenti.it o www.tipicoatavola.it.

L'iniziativa è realizzata dal CAT Confesercenti Emilia Romagna



con il patrocinio di



Assessorato Attività produttive, piano energetico
e sviluppo sostenibile, economia verde, edilizia,
autorizzazione unica integrata

con la collaborazione di



Segreteria organizzativa:

Cat Confesercenti Emilia-Romagna

Via Don G. Bedetti, 26, Bologna

Tel.051/6380311 fax 051/325502

www.catconfesercenti.it www.tipicoatavola.it

redazione@catconfesercenti.it