

HOST 2015 | CALENDARIO EVENTI IN ANIMA LOUNGE | PAD. 24 STAND N06/N16 - Q05/Q11 | 23-27 OTTOBRE

ORA	VENERDÌ 23	SABATO 24	DOMENICA 25	LUNEDÌ 26	MARTEDÌ 27
09.30				FORMAMEC 30 min. Augmented Reality Day	
10.00	HOST Evento inaugurale			TIFQ 1 ora La conformità igienico sanitaria dei materiali e dei processi di fabbricazione: una nuova opportunità da saper cogliere <i>Maurizio Podico (Tifq)</i>	
10.30					
11.00		FORMAZIONE ANIMA 30 min. Percorsi Formativi: tematiche tecniche, legali, doganali, gestionali <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i>		FORMAZIONE ANIMA 30 min. Percorsi Formativi: tematiche tecniche, legali, doganali, gestionali <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i>	FORMAZIONE ANIMA 30 min. Percorsi Formativi: tematiche tecniche, legali, doganali, gestionali <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i>
11.30				FIAC 30 min. Antiaderente: problematiche varie <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i>	
12.00				CENTRO DI COORDINAMENTO RAEE 1 ora Le novità introdotte dal Decreto legislativo 49/2014 per le apparecchiature immesse sul mercato: AEE dual use e RAEE <i>Luca Lorusso (Operation Manager - CDC RAEE)</i>	
12.30		ASSOFOODTEC 1 ora <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i> Refrigerazione professionale e commerciale. Energy Labelling & Ecodesign			FIAC 30 min. Oggetti in acciaio da taglio: problematiche varie <i>Alessandro Maggioni (ANIMA)</i>
13.00		<ul style="list-style-type: none"> • Professionale: regolamenti EU <i>Fabio Gargantini (Efcem)</i> • Commerciale: bozza proposta EU e posizione industria europea <i>Francesco Scuderi (Eurovent Association)</i> F-gas: regolamento e potenziali barriere alla diffusione		EFCEM ITALIA 30 min. Andamento commercio estero del settore professionale <i>Cesare Lovisatti (Efcem Italia)</i>	
13.30	ASSOFOODTEC 30 min. Aggiornamento studio di settore - Impianti Frigoriferi <i>Paolo Galloso (ANIMA)</i>			ASSOFOODTEC 1 ora Presentazione studio di settore - macchine per caffè espresso professionali (Ucimac) <i>Jacopo Mattei (SDA Bocconi/Università di Ferrara)</i> <i>Giancarlo Giudici (Politecnico di Milano)</i> <i>Giancarlo Martini (Atradius)</i> <i>Paolo Galloso (ANIMA)</i>	EFCEM ITALIA 30 min. Evoluzione normativa per cottura e lavaggio <i>Fabio Gargantini (Efcem)</i>
14.00		EFCEM ITALIA 30 min. BIM <i>Mara Rossi (Efcem Italia)</i>			
14.30					EFCEM ITALIA 30 min. BIM <i>Mara Rossi (Efcem Italia)</i>
15.00	FIAC 30 min. Antiaderente: problematiche varie <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i>	EFCEM ITALIA 30 min. Andamento commercio estero del settore professionale <i>Cesare Lovisatti (Efcem Italia)</i>		UIDA 1 ora Nuove tecnologie per la raccolta dei rifiuti organici <i>Roger Volkart (WEREC AG)</i> <i>Livio Brugnoli (Delegato SYNEG-Associazione Nazionale Francese delle Attrezzature per cucine professionali)</i> <i>Giovanni Fieschi (CORI SRL)</i> <i>Edoardo Barzotti (Esperto ambientale e gestione rifiuti, direttore operativo AMSA fino al 2006)</i>	
15.30					
16.00	EFCEM ITALIA 30 min. Evoluzione normativa per cottura e lavaggio <i>Fabio Gargantini (Efcem)</i>			FIAC 30 min. Oggetti in acciaio da taglio: problematiche varie <i>Alessandro Maggioni (ANIMA)</i>	
16.30					
17.00	ASSOFOODTEC 30 min. Aggiornamento norme europee armonizzate <i>Stefano Salvini (Assofoodtec/ANIMA)</i>	ASSOFOODTEC 1 ora <i>Giorgio Beretta (ANIMA)</i> Refrigerazione professionale e commerciale. Energy Labelling & Ecodesign			
17.30		<ul style="list-style-type: none"> • Professionale: regolamenti EU <i>Fabio Gargantini (Efcem)</i> • Commerciale: bozza proposta EU e posizione industria europea <i>Francesco Scuderi (Eurovent Association)</i> F-gas: regolamento e potenziali barriere alla diffusione			

