

Forum sull'Agro-Alimentare di Qualita' 2007

Innovazioni Normative, Strategie sulle Scelte di Mercato, Analisi della Gestione del Crisis Management e Internazionalizzazione nel Mercato della Qualita' dell'Agro-Alimentare

Bologna

28/29 Maggio 2007

La Qualita':

la formidabile leva competitiva per perseguire
le STRATEGIE di DIFFERENZIAZIONE

Perche' Partecipare:

- Per avere le risposte in anteprima sulle innovazioni date dalle ultime introduzioni legislative nazionali, Europee e Extra Europee nel mondo della qualita' agroalimentare
- Per essere consapevoli e pronti all'imminente cambiamento delle strategie di mercato dalle prossime introduzioni regolamentari sui claims nutrizionali
- Per analizzare i parametri della qualita' agroalimentare e trasformarli in valore aggiunto del prodotto
- Per focalizzarsi verso il migliore investimento e trarre profitto attraverso la scelta del giusto marchio di qualita'
- Per riuscire ad affrontare i momenti di crisis management legati alla gestione della qualita' con una corretta governance
- Per individuare il punto di vista del consumatore e trasformarlo in prodotto di qualita' offerto
- Per cogliere in anticipo le ultime novita' in materia di packaging
- Per capire attraverso esempi concreti come internazionalizzare la qualita' del prodotto

Early Bird Special Offer:

Book by 20/04/07 and SAVE 10%

Executive Co Sponsor:



Executive Exhibitor:



Media Partner:



Il Forum sull'Agroalimentare di Qualita' 2007 e' un evento di eccezionale interesse organizzato dalla marcusevans Italian Division. Il gotha degli esperti della qualita' agroalimentare di fama internazionale riuniti per rispondere alle domande piu' attuali del momento. Il perfetto meeting strategico in grado di fornire gli strumenti per vincere le sfide di un mercato sempre piu' esigente e competitivo.



Relatori Confermati:

Vittorio Silano

Presidente del Comitato Scientifico
European Food Safety Authority

Stefano Saccares

Responsabile Centro Studi Regionale per
l'Analisi e la Valutazione del Rischio
Alimentare
Istituto Zooprofilattico Roma

Bonifacio Sulprizio

Direttore Assicurazione Qualita'
Fratelli De Cecco

Busani Davide

Food Sector Manager
DNV Italia

Antonio Astone

CSR Project Manager
DNV Italia

Alissa Mattei

Presidente
Istituto Nutrizionale Carapelli
Fondazione Onlus

Salvatore Ranchetti

Direttore Assicurazione Qualita'
Esselunga

Maurizio Aragrande

Docente di Economia Rurale e di
Economia Agroalimentare
Universita' di Bologna

Marco Nocetti

Responsabile del Laboratorio
Consorzio del Parmigiano Reggiano

Davide Calderone

Responsabile Ufficio Tecnico Sanitario
Consorzio del Prosciutto di Parma

Farida Furini

Direttore Assicurazione Qualita'
Consorzio del Chianti Classico

Relatore Confermato

C.I.H.E.A.M. IAM.B Istituto
Agrochimico Mediterraneo di Bari

Giuseppe Ciozzani

Direttore della Qualita'
Nestle' Italia

Gian Luigi Marchiorello

Responsabile della Filiera Commerciale
Marchiopolo

Rino Schivo

Direttore Qualita' Operations
Gruppo Ferrero

Graziella Lasi

Responsabile Certificazione di Prodotto
Granarolo
Granarolo Spa

Antonella Recchini

Responsabile Scientifica
Amaltea Spa

Booking Line

Emanuela Mariani
Tel: 0044 (0) 20 3002 3278
Fax: 0044 (0) 20 3002 3016
Email: emanuelam@marcusevansuk.com
www.marcusevans-italia.com

08:30 Registrazione

09:00 Benvenuto del Chairman e Apertura dei Lavori

LO STATO DELL'ARTE DELLA NORMATIVA SULLA QUALITA' AGROALIMENTARE

- 09:10 **La Sicurezza Agroalimentare: Normativa e Applicazioni**
- Il pacchetto igiene: applicazione e studio
 - I principi sulla qualità: dal controllo pubblico al controllo che parte dal privato
 - I ruoli e le figure professionali legate alla tematica di riferimento
 - L'applicazione ISO 22000 e i sistemi di autocontrollo dell'HACCP

Stefano Saccares

Direttore Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare

Istituto Zooprofilattico Roma

- 9:50 **Lo Stato dell'Arte della Normativa sull'Agricoltura Biologica**
- La revisione del Regolamento 2092/1991
 - Misurare la qualità dei prodotti da agricoltura biologica: analisi dei parametri utilizzati
 - Focus sulle direttive in materia di OGM: capire e analizzare la possibilità di tolleranza nei prodotti da agricoltura biologica

Senior Representative

C.I.H.E.A.M. IAM.B Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

TERRITORIO E QUALITA': POTENZIALITA' E PROSPETTIVE

- 10:30 **Case Study Implementare la Qualità del Prodotto Attraverso la Garanzia d'Origine: il Caso del Consorzio del Vino Chianti**
- Analisi sulla certificazione del marchio di qualità legato al territorio d'origine
 - La garanzia di una filiera certificata: dalla produzione alla commercializzazione
 - Massimizzare i vantaggi competitivi con il marchio D.O.C.G.
 - Scelte strategiche e determinazione degli investimenti per essere key player del mercato

Farida Furini

Direttore Assicurazione Qualità

Consorzio del Chianti Classico

10:50 Caffè e Networking

- 11:30 **Case Study L'Eccellenza nella Qualità Attraverso la Garanzia della Filiera Certificata: il Caso del Prosciutto di Parma**
- Descrizione dei sistemi di tracciabilità della filiera di produzione
 - Studio dei parametri caratterizzanti la qualità
 - Gli strumenti utilizzati per la valorizzazione del prodotto per la massima competitività a livello internazionale
 - Essere riconosciuti nel mercato globale come eccellenza qualitativa: prospettive future per superare se stessi

Davide Calderone

Responsabile Ufficio Tecnico Sanitario

Consorzio del Prosciutto di Parma

PARAMETRI ANALITICI DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE

- 12:10 **Case Study Caratterizzazione dei Prodotti e Valutazione della Qualità degli Alimenti**
- Caratteristiche organolettiche, chimico - fisiche dell'alimento
 - Metodologie di indagine utilizzate
 - Ricerche applicative per il controllo analitico, la caratterizzazione e la gestione del controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti

Marco Nocetti

Responsabile del Laboratorio

Consorzio del Parmigiano Reggiano

12:50 Pranzo

13:50 Caffè e Networking

QUALITA' E CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

- 14:20 **Case Study Vantaggi e Valore Aggiunto dalla Scelta della Certificazione Volontaria della Qualità del Prodotto**
- Studio, analisi e osservazione degli elementi necessari per ottenere la certificazione di prodotto
 - Oltre i requisiti delle direttive normative quali sono le scelte per vincere la competizione sul campo della qualità?
 - Analisi dei vantaggi e del valore aggiunto ottenuto dalle scelte adottate

Bonifacio Sulprizio

Direttore Assicurazione Qualità

Fratelli De Cecco

15:00 **I Parametri Nutrizionali Essenziali per la Qualità Funzionale del Prodotto Alimentare**

- Esaminare i fabbisogni nutrizionali sull'esigenza del mantenimento dello stato di salute della popolazione: la funzione dell'alimento
- Sviluppare la qualità nutrizionale dell'alimento in funzione al trattamento dei fattori del rischio prevalente
- La scelta di aumentare le caratteristiche nutrizionali benefiche negli alimenti come responsabilità sociale
- Il più nobile tra i condimenti: future acquisizioni sugli esiti dei prossimi studi in materia nutrizionale

Alissa Mattei

Presidente

Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus

LA GARANZIA DI QUALITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- 15:40 **La Certificazione di Filiera Agro- Alimentare: il Caso Granarolo**
- L'alta qualità e la tracciabilità dei prodotti al servizio della garanzia di sicurezza del consumatore
 - Certificazione della filiera agro-alimentare: analisi delle scelte da adottare
 - Etichettatura chiara e trasparente: descrizione delle procedure
 - La scelta etica come filosofia aziendale: benefici e difficoltà

Graziella Lasi

Responsabile Certificazione di Prodotto Granarolo

Granarolo Spa

- 16:20 **PANEL DISCUSSION Come Massimizzare gli Investimenti sulla Qualità Agroalimentare alla Luce delle Nuove Normative della Comunità Europea**
- Il marchio di qualità al servizio della garanzia del prodotto
 - Analisi sulle scelte strategiche adottate in relazione al target di riferimento
 - L'impresa agroalimentare come impresa customer centric e direttamente portatrice di responsabilità sociale
- La Panel Discussion sarà presieduta dagli Speakers del Giorno*

17:00 Caffè e Networking

17:20 Conclusioni Finali da parte del Chairman

Business development opportunities

Does your company have services, solutions or technologies that the conference delegates would benefit from knowing about? If so, you can find out more about the exhibiting, networking and branding opportunities available by contacting our sponsorship division. **Marcus Dinan**, on +39 011 3403200
Email: marcusd@marcusevansnl.com

08:30 RegISTRAZIONI

09:00 Apertura giorno due da parte del Chairman

PARAMETRI DI QUALITA' DAL PUNTO DI VISTA DEL CONSUMATORE

09:10 **Ruolo e Diffusione degli Schemi di Qualità: Risultati di una Ricerca a Livello Europeo**

- Tipologie dei QAS e classificazione delle QAS secondo criteri economici e funzionali
- Diffusione geografica
- Ruolo economico e strategico dei QAS nelle filiere produttive: considerazioni di natura economica e strategica per le imprese
- Il "modello ideale" di QAS alla luce degli orientamenti europei: un'analisi SWOT

Maurizio Aragrande

Docente di Economia Rurale e di Economia Agroalimentare
Università di Bologna

I CLAIMS NUTRIZIONALI

09:50 **Alla Scoperta della Filiera del Latte di Capra: l'Importanza della Formazione degli Operatori e la Necessità di una Corretta Educazione Alimentare al Cittadino Consumatore**

- La filiera caprina accorciata costituita dal Gruppo Amalteea (panoramica a 360°)
- formazione degli operatori della filiera
- partenariato scientifico di supporto
- corretta educazione alimentare sulla proprietà nutrizionali del latte di capra al cittadino consumatore

Antonella Recchini

Responsabile Scientifica
Amalteea Spa

10:30 Caffè e Networking

10:50 **Responsabilità d'Impresa: il Valore della Fiducia dei Consumatori**

- I fattori che determinano il rapporto fiduciario tra azienda e consumatore
- Il consumatore consapevole e il valore della sostenibilità.
- La CSR nelle imprese italiane: l'esperienza DNV.

Busani Davide

Food Sector Manager
DNV Italia

Antonio Astone

CSR Project Manager
DNV Itali

11:30 **Attività e Priorità dell'European Food Safety Authority (EFSA)**

- I principi innovativi garantiti dal regolamento sui claims nutrizionali
- Assicurare che i consumatori possano contare sulla veridicità e l'esattezza delle informazioni
- Principi generali per le indicazioni sui prodotti alimentari
- Strumenti utilizzati per creare condizioni di concorrenza per l'industria alimentare
- Ruoli e responsabilità degli operatori nel settore alimentare

Vittorio Silano

Presidente del Comitato Scientifico
European Food Safety Authority

INTERNAZIONALIZZARE MADE IN ITALY DI QUALITA'

12:10 **Case Study Progettare l'Internazionalizzazione dei Prodotti di Qualità**

- Come diventare sinonimo di qualità ed essere riconosciuti a livello globale
- Investire sull'esportazione della qualità
- Scelte strategiche adottate per confermarsi leader nel mercato
- Sfide e opportunità future

Rino Schivo

Direttore Qualità Operations
Gruppo Ferrero

13:00 Pranzo

14:00 Caffè e Networking

Booking Line

Emanuela Mariani

Tel: 0044 (0) 20 3002 3278

Fax: 0044 (0) 20 3002 3016

Email: emanuelam@marcusevansuk.com

www.marcusevans-italia.com

GOVERNANCE DELLA QUALITA' E CRISIS MANAGEMENT

14:20 **Case Study**

Crisis Management nella Gestione della Qualità

- Calcolare i rischi sulla produzione e sul commercio dei prodotti agroalimentari
- Procedure aziendali per la gestione del rischio: analisi sulle esperienze applicative
- Governare la comunicazione: il fattore critico da non sottovalutare

Salvatore Ranchetti

Direttore Assicurazione Qualità
Esselunga

IL PACKAGING NELL'AGRO-ALIMENTARE

15:00 **Case Study**

Il Packaging Alimentare come Assoluto Responsabile della Conservazione della Qualità Agro-Alimentare

- Stato dell'arte delle direttive legislative in campo nazionale ed Europeo
- Packaging primario: fondamentale per la garanzia di qualità
- Gestione del crisis management connesso al deterioramento degli alimenti
- Valutazione sulle misure da adottare per la giusta scelta del packaging

Giuseppe Ciozzani

Direttore della Qualità
Nestlé Italia

15:40 **Case Study**

Focalizzarsi sulla Giusta Scelta del Packaging: il Mix Ideale tra la Piacevolezza della Vista, Quella del Gusto e la Filosofia di Supporto

- Come studiare l'armonia perfetta tra la qualità del vino e la sua immagine
- Focalizzarsi sulla giusta scelta del packaging: il mix ideale tra la piacevolezza della vista e quella del gusto
- Il futuro nell'immagine del vino: sfide e opportunità

Gian Luigi Marchiorello

Presidente
Marchiopol

16:20 Caffè e Networking

16:00 **Determinare la Migliore Indicazione Nutrizionale in Modo che Risponda alle Esigenze del Consumatore**

- Le esigenze del consumatore e la chiarezza come valore aggiunto della qualità del prodotto
- Analisi, osservazione e studio dei contenuti sul formato dell'etichetta
- Prospettive alla luce delle imminenti innovazioni legislative in termini di claims nutrizionali
- Qualità agroalimentare letta attraverso i claims nutrizionali: linee guida

Speaker to be announced

Direttore Assicurazione Qualità

16:40 **Panel discussion**

Nello Scenario del Mercato dell'Agro Alimentare di Qualità il Ruolo del Consumatore è Fondamentale

- Sviluppare le performance aziendali scommettendo sulla qualità del prodotto
 - Definire, implementare e ottimizzare i punti di forza individuali per un piano globale di competizione
 - Nuove sfide e benchmarking: quali i fattori da analizzare e implementare
- La Panel Discussion sarà presieduta dagli Speakers del Giorno*

17:20 Conclusioni Finali da Parte del Chairman e Conclusione dei Lavori

Servizio di Prenotazione Alberghiera

Se volete effettuare una prenotazione alberghiera in occasione dell'evento, **marcus evans** sarà lieto di offrirvi i suoi servizi. Nel contattare i nostri agenti della Travelocity Business, vi preghiamo di menzionare il titolo della conferenza organizzata da **marcus evans** alla quale abbiate intenzione di partecipare. Per prenotazioni dall'Italia e dell'Europa (escluso il Regno Unito):
 Tel: +44(0)1616014038
 Fax: +44(0)1619689310
 Email: marcusevans@travelocity-business.co.uk
 www.travelocity-business.co.uk/marcusevans/

Profilo dei Relatori

Vittorio Silano, Presidente Comitato Scientifico, European Food Safety Authority

dal luglio 2003 V. Silano è Capo Dipartimento dell'Innovazione, Ministero della Salute.

Nel 1968, V. Silano entrò a far parte dell'Istituto Superiore di Sanità dove lavorò per circa 20 anni e rivestiva la qualifica di Direttore del Laboratorio di Tossicologia Comparata, quando, in data 24 ottobre 1986 fu nominato direttore generale del Servizio "Prevenzione degli inquinamenti e risanamento ambientale" del Ministero dell'Ambiente.

A partire dal 3 novembre 1989 fino al 3 marzo 2001, V. Silano è stato direttore generale al Ministero della sanità: dell'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (1989-1995); della Prevenzione e dei Farmaci (1995-1997); della Valutazione dei Medicinali e della Farmacovigilanza (1997-1998); e dei Rapporti Internazionali e Politiche Comunitarie (1998-2001); Capo Dipartimento della Tutela della Salute Umana, della Sanità Pubblica Veterinaria e dei Rapporti Internazionali (2001-2003)

Davide Calderone, Responsabile Ufficio Tecnico Sanitario, Consorzio del Prosciutto di Parma

Laurea in Medicina Veterinaria (1994) e Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione (1998).

Dal 2000 è Responsabile dell'Ufficio Tecnico-Sanitario del Consorzio del Prosciutto di Parma, Direttore Dott. Stefano Fanti. Attività: assistenza tecnica alle aziende associate inerente le regole sanitarie da seguire per l'esportazione di prosciutto di Parma nei Paesi terzi; collaborazione con le Autorità locali ed estere in relazione alle problematiche le gate alla produzione e all'esportazione di prosciutto di Parma; organizzazione dell'attività di ricerca inerenti la qualità e la sicurezza alimentare del prosciutto di Parma.

1999 - novembre 2000 Ricercatore incaricato presso: C.R.P.A. S.p.A. di Reggio Emilia, Direttore Dr. Adelfo Magnavacchi.

1995 - 1998 borsa di studio "Rapporti tra alimentazione e qualità del grasso della coscia e del prosciutto" presso "Istituto sperimentale per la Zootecnia, Sezione Operativa Periferica di Modena", Direttore Dr. Giacinto Della Casa.

1992-1994, 1994-1995 studente interno e successivamente laureato frequentatore presso l'Istituto di Produzioni Animali della Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Perugia, Direttore: Prof. Oliviero Olivieri.

Salvatore Ranchetti, Direttore Assicurazione Qualità, Esselunga

Nato a Napoli nel 1962, laureato in Chimica Industriale, abilitato dal 1987 ad esercitare la professione di Chimico.

In 20 anni di esperienza professionale, colleziona tre esperienze nell'ambito della assicurazione qualità e ricerca e sviluppo in aziende produttrici e distributrici di beni di largo consumo.

Dal 1987 al 1992 in Unilever, nella divisione detergenza, ruota nelle varie posizioni di controllo qualità dello stabilimento di Pozzilli (IS) fino ad assumere nel 1990 la posizione di responsabile qualità di stabilimento, riportando al direttore di stabilimento.

Dal 1993 al 2002 in Quaker Beverages, filiale europea della multinazionale americana Quaker Oats, assunto con la posizione di responsabile qualità Gatorade Europe. Assorbe nel tempo la responsabilità in ambito di food regulation e ricerca e sviluppo, fino ad assumere nel 1998 la posizione di Quality assurance and R&D Director Beverages Europe, riportando al Supply Chain Director Europe.

Dal 2002 in Esselunga come direttore assicurazione qualità, segue al contempo lo sviluppo dei prodotti a marchio della insegna.

Antonella Recchini, Biologa Nutrizionista, Responsabile Scientifica Amaltea SpA

Nata a Roma nel 1973, si laurea a pieni voti nel 1996 in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma Tor Vergata. Nel 1998 ottiene l'abilitazione alla professione e con un Master consegue la qualifica di Esperto nel Trasferimento dell'Innovazione all'Industria. Nel 1999 segue un corso di perfezionamento in controllo qualità alla Università La Sapienza di Roma, nel 2000 diventa consulente per Top Management.

In merito alle esperienze lavorative, dopo un internato presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (ora INRAN) nell'unità di Tecnologie Alimentari, entra in Amaltea nel 1999 come informatrice scientifica promuovendo presso il canale medico pediatrico le proprietà nutrizionali del latte di capra.

Successivamente, assume mansioni e ruoli sempre di maggiore importanza e diventa Responsabile Scientifica della Amaltea SpA: coordina la ricerca e sviluppo prodotti, supervisiona le attività di controllo qualità, implementa le certificazioni ISO 9001 e IFS nelle aziende del Gruppo Amaltea, gestisce i rapporti con partner scientifici e Autorità in campo alimentare.

Nel 2003 consegue la qualifica di auditor interno.

Partecipa a commissioni tecniche temporanee istituite in collaborazione con università, enti di ricerca, IZS, ministeri, associazioni di categoria per la definizione di progetti di sviluppo del settore caprino e promozione dei prodotti di capra.

È di frequente relatrice di convegni a carattere scientifico, in particolare sui temi dell'intolleranza al latte, della filiera caprina e dell'educazione alimentare.

Bonifacio Sulprizio, Direttore Assicurazione Qualità, F.lli De Cecco

Dal 1991 opera nella F.lli De Cecco di Fara San Martino: per 10 anni ha ricoperto l'incarico di Direttore di Produzione; e da 6 anni è Responsabile della Direzione Assicurazione Qualità.

In precedenza ha lavorato per 6 anni in Barilla: dopo il training di due anni svolto presso la sede principale di Pedrignano a Parma, è stato responsabile di Produzione negli stabilimenti Barilla di Foggia e Voiello di Marcanise (CE). Ha avuto anche una breve esperienza come stagista presso la Fructus Fabriker AB di Stoccolma, produttore di concentrati per succhi di frutta.

Nel 1984 ha effettuato per conto della Zanussi di Porcia(PN), un'indagine di mercato svolta in Argentina riguardante il mercato degli elettrodomestici bianchi.

Nel 1981 per due anni ha lavorato con la società Italconsult spa in Arabia Saudita con l'incarico di Site Inspector nella costruzione di strade.

È laureato in Ingegneria e ha effettuato un corso di specializzazione post laurea per Export Manager, borsa di studio dell'Istituto per il Commercio Estero.

Marco Nocetti, Responsabile del Laboratorio, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Laurea in Medicina Veterinaria (Bologna 1986).

Ha lavorato dal 1988 al 2005 presso l'Associazione Provinciale Allevatori di Modena come responsabile dei servizi di Assistenza

Tecnica per il miglioramento della qualità del latte. Nell'ambito di tale attività ha diretto dal 1994 al 2005 il Laboratorio Veterinario ed il laboratorio "Qualità latte" della stessa e offerto servizi di consulenza per il controllo delle patologie mammarie a stalle distribuite in tutto il paese.

Dal 2005 opera all'interno del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano dove dirige il Laboratorio che svolge attività di ricerca e sviluppo incentrate prevalentemente sui temi:

- del monitoraggio e del miglioramento della qualità;
- della caratterizzazione del prodotto;
- dell'adeguamento alle normative sanitarie e tecniche;
- dell'approfondimento delle conoscenze sui caratteri di tipicità del processo produttivo

Gian Luigi Marchiello, Responsabile della Filiera Commerciale, Marchioppolo

Laureato in legge all'Università di Ferrara, Master in Marketing Gestione e Controllo presso l'Università Bocconi di Milano

Durante gli studi ha partecipato alle attività della famiglia (settori meccanici e commerciali), assumendo posizioni di responsabilità e contribuendo fortemente alla strategia del business ferroviario (Firema).

Ha seguito attivamente lo sviluppo dell'attività bancaria (Banca Antoniana Popolare Veneta) e ha sviluppato con successo le missioni strategiche, completando la riorganizzazione del business meccanico e commerciale (settori plastica, lubrificazione e refrigerazione), che guida continuamente con forte determinazione. Attualmente è presidente della IK Interklimat S.p.A. e della Marchioppolo S.r.l.; consigliere della Banca Antonveneta ABN AMRO.

Alissa Mattei, Presidente, Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus

Laurea in Chimica Organica (Pisa, 1974), abilitato alla professione di chimico dal 1975, assaggiatore professionista e capo panel per gli oli extra vergini di oliva.

32 anni di esperienza professionale svolta all'interno di una grande azienda alimentare nel settore degli oli (Carapelli Firenze Spa) come direttore dell'Assicurazione Qualità e Ricerca e Sviluppo. Durante questi anni sono stati messi a punto e lanciati sul mercato molti nuovi prodotti nel settore degli oli extra vergini e di semi, soprattutto in relazione alle valenze nutrizionali. Nel 2002 nasce l'Istituto Nutrizionale Carapelli poi divenuto Fondazione Onlus per la divulgazione e la promozione di progetti aventi come finalità il trasferimento delle conoscenze del mondo dell'alimentazione, specialmente per quanto concerne gli oli.

Booking line

Tel: 0044 (0) 20 3002 3278

Fax: 0044 (0) 20 3002 3016

www.marcusevans-italia.com

Venue confirmation will be forwarded to you one month prior to the conference

IMPORTANT - Please do not remove or obscure the above label. It contains vital information					
Code: A B C D F X	UK-IT013				
Name					
Position					
Organisation					
Address					
Postcode	Tel				
Fax	Email				
AUTHORISATION Signatory must be authorised to sign on behalf of contracting organisation					
Name	Position				
Signature	Date				
This booking is invalid without a signature					
TO BOOK ONLINE GO TO WWW.MARCUSEVANS-ITALY.COM					
Pay in Euro					
<input type="checkbox"/> QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 1995 + IVA					
<input type="checkbox"/> QUOTA SCONTATA PER ISCRIZIONI ENTRO IL 20/04/07 EURO 1795,5 + IVA					
MODALITA' DI PAGAMENTO					
Cheque – made payable to marcus evans Conferences Ltd – VAT NO. IT 97421380151					
Bank Transfer – marcus evans , Barclays Bank Plc, PO Box 544,					
54 Lombard Street, London EC3V 9EX – Sort Code : 20 00 00					
A/C NO : 70427683, quoting delegate name(s) / invoice number and UK-IT013 as reference.					
Credit Card – Please debit my MASTERCARD / VISA / EUROCARD / AMEX / DINERS CARD					
Payment is required within 5 working days					
Card Holder's Name					
Card No					
Signature	Valid From				
	Expiry date				
TWO WAYS TO REGISTER					
<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Telephone bookings to marcus evans on +44 (0)203 002 3278</td> </tr> </table>	1	Telephone bookings to marcus evans on +44 (0)203 002 3278	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Telefax bookings direct to marcus evans on +44 (0) 20 3002 3016</td> </tr> </table>	2	Telefax bookings direct to marcus evans on +44 (0) 20 3002 3016
1					
Telephone bookings to marcus evans on +44 (0)203 002 3278					
2					
Telefax bookings direct to marcus evans on +44 (0) 20 3002 3016					
Condizioni Contrattuali:					
1. Le quote includono materiali, pranzi e pause caffè previsti dal programma.					
2. Condizioni di pagamento: a seguito dell'invio del modulo d'iscrizione compilato, il pagamento dovrà essere effettuato entro 5 giorni dal ricevimento della fattura. A pagamento avvenuto verrà emessa ricevuta. A causa del numero limitato di posti disponibili, consigliamo di iscriversi in anticipo. In caso di cancellazione è prevista una penale del 50%, secondo i termini illustrati nel paragrafo seguente. Ci riserviamo di rifiutare l'ammissione se il pagamento non viene effettuato nei tempi richiesti. Salvo diversa indicazione evidenziata nel modulo d'iscrizione, il pagamento si intende in Sterline.					
3. Cancellazioni/Sostituzioni: A condizione che l'intero pagamento sia stato effettuato, sono possibili le sostituzioni senza costi aggiuntivi, se richieste entro 14 giorni dalla data d'inizio dell'evento. Dopo il 14° giorno dalla data d'inizio le sostituzioni saranno consentite salvo approvazione dell'Amministrazione e saranno soggette ad un supplemento pari al 10% dell'importo totale. Tutte le prenotazioni sono soggette ad una penale del 50% in caso di cancellazione, già dalla presentazione del contratto di vendita firmato a marcus evans (come sopra definito). Le cancellazioni dovranno pervenire in forma scritta, via e-mail o via fax entro sei (6) settimane prima della data dell'inizio della conferenza, in modo da poter ottenere un credito totale valido per ogni futura conferenza marcus evans . Dopo tale termine di tempo, l'intera quota è assoggettata al pagamento e non può essere rimborsata. La tariffa relativa al servizio non è rimborsabile né accreditabile. I termini di pagamento sono di 5 giorni ed il pagamento stesso dev'essere effettuato prima dell'inizio della conferenza. Il mancato pagamento o la mancata partecipazione non costituiscono cancellazione. Firmando il presente contratto, il cliente concorda che in caso di disputa o di cancellazione, marcus evans non potrà ridurre la penale a meno del 50% del valore totale del contratto. Se, per qualsiasi motivo, marcus evans decidesse di cancellare o di posticipare questa conferenza, marcus evans non sarà responsabile per il rimborso di spese di aereo, di albergo, o di altre spese di viaggio sostenute dal cliente. La quota di partecipazione non verrà rimborsata ma potrà essere accreditata per una futura conferenza. I contenuti del programma possono essere cambiati senza preavviso.					
4. Copyright ecc... Tutti i diritti di proprietà intellettuale in tutti i materiali prodotti e distribuiti da marcus evans in concomitanza con quest'evento sono espressamente riservati, ed è proibita ogni duplicazione, pubblicazione o distribuzione.					
5. Protezione dei dati: il cliente conferma di aver richiesto a marcus evans di conservare i propri dati all'interno dei database delle società del gruppo marcus evans , ed acconsente alle società del gruppo marcus evans di utilizzare tali dati e di diffonderli a terzi selezionati per la comunicazione di prodotti e di servizi di interesse per il cliente stesso. Qualora il cliente non desideri ricevere tali informazioni preghiamo di informare l'ufficio marcus evans locale o di inviare un e-mail all'indirizzo gleavep@marcusevansuk.com . Per esigenze di formazione o per motivi di sicurezza le conversazioni telefoniche potranno essere registrate.					
6. Nota importante: Benché verrà fatto il possibile per rispettare il programma proposto, marcus evans si riserva il diritto di modificare le date, il luogo o la sede dell'evento, o di omettere parti del programma, o di incorporare l'evento con un altro evento secondo quanto giudicato necessario senza penali, ed in tali casi non verranno accordati rimborsi di alcun tipo né offerte alternative. Nel caso in cui marcus evans cancelli definitivamente la conferenza per un motivo qualsiasi (incluso, ma non limitato a, cause di forza maggiore) e purché la conferenza non sia stata posposta ad una data successiva oppure incorporata in un altro evento, il cliente riceverà un buono di credito dell'ammontare pagato per la conferenza definitivamente cancellata, valido per un anno ed utilizzabile per qualsiasi altro evento marcus evans . Non verranno accordati rimborsi di alcun tipo né offerte alternative.					
7. Aspetti legali: Il presente contratto è soggetto alla legislazione inglese e le parti sono soggette alla giurisdizione esclusiva del Foro (English Court) di Londra. In ogni caso, soltanto marcus evans ha il diritto di non avvalersi di tale diritto e di sottomettere il contratto alla giurisdizione del foro competente per la sede del cliente.					

Il tema della qualita' agroalimentare e' oggi sempre piu' in evoluzione a causa sia delle normative di regolamentazione sempre piu' rigide che dei gusti del consumatore sempre piu' esigenti. Il futuro dell'azienda agro-alimentare si gioca sull'efficienza delle scelte strategiche adottate per rispondere alle pressioni del mercato che non e' piu' su base nazionale o Europea ma si allarga a quella globale. Come attuare le direttive legislative per essere in linea ai principi commerciali? Quale tipologia di marchio di qualita' scegliere? Come conquistare il settore di mercato attraverso la giusta scelta del claim nutrizionale? Come scegliere il giusto packaging e prevenire i rischi legati alla gestione della qualita'? Come individuare gli investimenti giusti per una perfetta politica di internazionalizzazione del prodotto? Questi sono solo alcune delle domande sulle quali e' imprescindibile il confronto e al quale l'evento con l'alternarsi degli esperti rispondera' garantendone l'innovazione.

A Chi e' Rivolta Questa Conferenza:

Amministratori delegati, Presidenti, Vice Presidenti, Responsabili di Divisione, Direttori, Managers delle Seguenti Aree:

- Qualita'
- Assicurazione Qualita'
- Sicurezza
- Ricerca e Sviluppo
- Controllo Qualita'
- Legale
- Customer service
- CRM

Dei settori: Agro-Alimentare, Grande Distribuzione, Ristorazione, Mense, Packaging, Studi Legali, Assicurazioni