



IL FIORE DELLE TECNOLOGIE MADE IN ITALY

- ☐ AFFETTATRICI
- ☐ COTTURA
- ☐ LAVAGGIO
- ☐ LAVORAZIONE CARNE
- ☐ MACCHINE PER IL CAFFÈ
- ☐ MACCHINE PER PANE, BISCOTTI, PASTICCERIA, PIZZA
- ☐ PENTOLE, PADELLE E POSATE
- ☐ REFRIGERAZIONE
- ☐ TRATTAMENTO ACQUA
- ☐ TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI E INDUSTRIALI
- ☐ VENDING MACHINE

CALENDARIO EVENTI



PAD. 6 STAND M50 M42 N37 • FOOD-TECHNOLOGY LOUNGE
HOST MILANO 2019 • 18-22 OTTOBRE

PAD. 6 STAND M50 M42 N37 • FOOD-TECHNOLOGY LOUNGE
HOST MILANO 2019 • 18-22 OTTOBRE

PAD. 6 STAND M50 M42 N37

Una iniziativa di:



Insieme alle Associazioni di ANIMA:



Con la partecipazione di:



Media Partner:



host | Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18-22, 2019 fieramilano



#HOST2019 #FOODTECH #EFCEMIT4HOST

Great Technologies for Great Food

HOST MILANO 2019 • 18-22 OTTOBRE

FOOD-TECHNOLOGY LOUNGE

HOST 2019 | CALENDARIO EVENTI

FOOD-TECHNOLOGY LOUNGE

PAD. 6 STAND M50 M42 N37 | 18-22 OTTOBRE FIERA MILANO RHO

	VENERDÌ 18	SABATO 19	DOMENICA 20	LUNEDÌ 21	MARTEDÌ 22
10.00-11.00	ASSOFOODTEC - EFCEM Italia Attrezzature professionali e commerciali: sviluppi normativi	ASLAM - ASSOCOLD - ASSOFRIGORISTI La formazione per i frigoristi del futuro: Training Center Frigoristi ASLAM		FIAC Presentazione studio settoriale: l'industria degli articoli per la casa, la tavola e affini	
11.00-12.00	EFCEM Italia - EEPLIANT2 Etichettatura energetica per refrigerazione professionale: normativa comunitaria, state of play e sviluppi futuri - Risultati del Progetto EEPLIANT2			EUROVENT Ecodesign and Energy Labelling for refrigerating appliances with a direct sales function: Regolamenti EU e impatto sul mercato	ASSOFOODTEC - ICIM MOCA per Affettatrici, Tritacarne e Affini: linee guida, obblighi di legge, conformità di prodotto e processo. Il Vademecum MOCA
12.00-13.00	Assofoodtec/ASSOCOLD Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta - Nuovi Sviluppi Normativi	ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB Le prove di migrazione per i materiali a contatto con gli alimenti: condizione obbligatoria nella gestione del rischio		Assofoodtec/ASSOCOLD Presentazione libro bianco "L'Industria della Refrigerazione Commerciale in Italia"	Assofoodtec/ASSOCOLD Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta - Nuovi Sviluppi Normativi
13.00-14.00	ICIM DIRETTIVA 2011/65/UE - RoHS: restrizione all'uso di sostanze pericolose. Cosa cambia con l'entrata in vigore dell'Open scope	IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati I Surgelati nella Ristorazione: breve storia, vantaggi, consumi e trend di mercato	ANIMA Confindustria Formazione ANIMA Confindustria per costruttori di macchine HoReCa	ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB Dichiarazione di conformità MOCA: i contenuti obbligatori e le evidenze oggettive a supporto	Assofoodtec/ASSOCOLD Etichetta Energetica ed Ecodesign per apparecchi di refrigerazione per la vendita diretta (secondo slot consecutivo)
14.00-15.00	ICIM - ASSOFOODTEC - TIFQLAB La corretta interpretazione e applicazione GMP per rispondere ai requisiti cogenti	ANIMA Confindustria Formazione ANIMA Confindustria per costruttori di macchine HoReCa		Assofoodtec/ASSOCOLD - UL Flammable refrigerants. Safety First!	
15.00-16.00	AQUA ITALIA Il trattamento ACQUA per il mondo HoReCa: tra qualità e risparmio	ASLAM - ASSOCOLD - ASSOFRIGORISTI La formazione per i frigoristi del futuro: Training Center Frigoristi ASLAM		EFCEM Italia Presentazione Studio: Dimensione e dinamicità delle attrezzature professionali per ristorazione e ospitalità	
16.00-17.00				Assofoodtec/COSTRUTTORI TECNOLOGIE VENDING - CONFIDA Il beneficio dell'iperammortamento per le vending machine	