

xxxxxxxxx	11 Ottobre 2017	SALA ...
11:00-12:00	Acqua trattata al ristorante: una mossa vincente.	

In collaborazione con: ANIMA (Associazione Nazionale Industria Meccanica)

Il seminario organizzato da Aqua Italia federata ANIMA/Confindustria in collaborazione con AIAQ si rivolge a operatori e consumatori interessati all'utilizzo dell'acqua potabile trattata nella ristorazione. Sarà l'occasione per presentare l'indagine sui consumi e le possibili prospettive di crescita, anche alla luce del Manuale di Corretta Prassi Igienica.

Chairman: Lauro Prati – Presidente, AQUA ITALIA federata ANIMA/Confindustria

11.00 Saluti istituzionali

11.10 Acqua Km zero nei menù di ristoranti ed esercizi commerciali: il gradimento del servizio da parte degli italiani (risultati indagine Telesurvey 2016) e il progetto Sicura by Aqua Italia
Lauro Prati - Presidente AQUA ITALIA federata ANIMA/Confindustria

11.20 Aspetti normativi e relative criticità
Luca Lucentini - ISS-Istituto Superiore di Sanità

11.35 Presentazione del Manuale di corretta prassi igienica
Massimo Lorenzoni - Presidente AIAQ
Francesco Sabbatini – Fare sostenibile

11.50 L'esperienza diretta di un ristoratore.

12:00 Termine dei lavori

MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE 2017 ORE 11:00-12:00

Promosso da
Utilitalia
Piazza Cola di Rienzo 80
00192 Roma
Tel. +39 06 945282.10
relazioniesterne@utilitalia.it
www.utilitalia.it

Azienda ospitante
Acquedotto Pugliese spa
Via Cognetti 36
70124 Bari
Tel +39 080 5723442
ufficioStampa@aqp.it
www.aqp.it

Organizzato da
Danibel srl
Via Edilio Raggio 89
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. +39 0143 744577
danibel@danibel.it
www.danibel.it

Marketing e Sponsor
In Fieri srl
Via Vincenzo Tieri 55 b 10
00123 Roma
Tel. +39 06 92 91 97 66
in-fieri@in-fieri.it
<http://in-fieri.com>