

- > Temperatura > Tracciabilità
- > Trasporto > Tecnologie
- > Tempo

COLD CHAIN NELL'ALIMENTARE

Dallo Stoccaggio delle Materie Prime al piatto del Consumatore: come gestire efficacemente la catena del freddo tra tecnologie e trasporti

- Come controllare la **temperatura** al **cuore** del **prodotto** partendo dall'aria rilevata dai sensori
- Come **sensibilizzare** il **trasportatore** e valutare gli eventuali difetti degli **impianti frigo** per **ridurre** le **non conformità** e i possibili reclami
- Scegliere il **trasporto su rotaia refrigerato**: dall'individuazione del partner al vantaggio competitivo
- **Focus IV Gamma**: come migliorare la shelf life minima garantita sui lineari
- Come individuare le **tecnologie** adeguate per la **standardizzazione del dato**

SPECIALE TAVOLA ROTONDA

Come impostare una collaborazione di successo GDO-Food nella gestione della logistica del freddo

WORKSHOP PRE- CONVEGNO

Milano, 17 febbraio 2014
(POMERIGGIO)

Come implementare SISTEMI e SOLUZIONI per monitorare la COLD CHAIN

- Come garantire la tracciabilità dei prodotti e il monitoraggio delle temperature
- Perché impostare un sistema di Tag RFID sui pallet e sensori di temperatura nel trasporto

Con esecuzione di demo live

A cura di Università degli **STUDI DI PARMA - RFID LAB E DEDAGROUP**

WORKSHOP POST- CONVEGNO

Milano, 19 febbraio 2014
(MATTINO)

Come pianificare una LOGISTICA SECONDARIA efficiente per garantire freschezza e qualità sui lineari

Semplificare le procedure tra fornitori, trasportatori, CEDI e Punti Vendita, eliminare i tempi d'attesa, gestire i reclami

BEN 5 CASE STUDY del mondo GDO e FOOD a confronto:

BEL ITALIA
DICO - GRUPPO TUO
ITALGROS

LA LINEA VERDE
LATTERIA SORESINA

8 Aziende dell'Alimentare

N.Cilento.....	FJORD
G.Galantuomo.....	UNILEVER
D. Poli	LA LINEA VERDE
I. Poli	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI
A. Severi.....	GRUPPO APO CONERPO
M. Silvestri	MULLER
A. Tarabusi.....	NESTLE
L. Zaglio.....	GRANAROLO

2 Testimonianze della GDO

A. Cardinale	CODÈ CRAI OVEST
G. Gentile	REWE GROUP

9 Esperti del settore

U. Barile.....	NCX DRAHORAD
A. Benzoni.....	SWISSLOG
R. Canelli.....	DI.TECH
A. Garosci.....	LARGO CONSUMO
A. Kiesswetter.....	DEDAGROUP
J. Leshuk.....	SENSITECH
A. Rizzi	UNIVERSITÀ di Parma - RFID LAB
P. Spadini.....	LOGISTICA SANTA PROCULA
A. Volpi.....	UNIVERSITÀ di Parma - RFID LAB

PLATINUM SPONSOR



GOLD SPONSOR



ESPOSITORE



SILVER SPONSOR



Milano, Atahotel Executive - 18 febbraio 2014

Iscriviti ora! 02.83847627 • iscrizioni@iir-italy.it • www.iir-italy.it

Milano, ottobre 2013

Una cattiva gestione della catena del freddo è uno dei principali motivi di reso da parte della GDO.

Partecipi al convegno di Istituto Internazionale di Ricerca, il prossimo 18 febbraio: grazie al contributo di ben **8 Case Study** delle principali aziende alimentari italiane potrà trovare soluzioni concrete e spunti innovativi per **monitorare la temperatura dei prodotti** con sistemi di **tracciabilità Rfid** o stand alone, garantire vantaggio competitivo con il **trasporto su rotaia refrigerato**, gestire efficacemente le scorte del **magazzino refrigerato** e **contenere i costi** di processo.

Ma non solo: la giornata sarà un'occasione per fare il punto sulla collaborazione produzione-qualità-logistica e sugli obiettivi di performance della **IV Gamma**, l'**ortofrutta**, i **prodotti ittici**, i **salumi** e i **surgelati**, dal **trasporto primario** alla **distribuzione secondaria** fino al **controllo dei frigoriferi** del **punto vendita**.

L'appuntamento si concluderà con una speciale **Tavola Rotonda** di confronto con la **GDO**, un'opportunità per migliorare la collaborazione tra la Grande Distribuzione e il mondo del Food e trovare risposte efficaci per assicurare sicurezza e qualità al consumatore finale.

Ricordo inoltre il Workshop del 17 febbraio "**Come implementare un Sistema per il monitoraggio della Cold Chain**", un approfondimento per ottenere un controllo costante dei dati della temperatura dei prodotti e conoscere i requisiti di un sistema di business intelligence per la catena del freddo.

La mattinata del 19 febbraio sulla **Logistica Secondaria** - a cura del Dott. Demetrio Poli de La Linea Verde e con la presenza di ben **6 case study** - sarà un'occasione di confronto tra la GDO e l'Alimentare su uno dei temi più "scottanti" per chi tutti i giorni si occupa di Supply Chain.

Si iscriva subito: L'aspettiamo!

Cordiali saluti,



Martina Francesconi
Senior Conference Manager
Istituto Internazionale di Ricerca



TARGET dell'evento:

- Resp. Logistica
- Direttore di Produzione / Direttore di Stabilimento / Resp. Deposito
- Resp. Operations
- Resp. R&D
- Resp. Qualità del settore food & beverage

Chi siamo

Istituto Internazionale di Ricerca è leader in Italia da più di 25 anni nella progettazione ed erogazione di Formazione e Informazione Business-to-Business al middle & top management.

Il nostro team lavora ogni giorno per sviluppare **conferenze, mostre convegni, workshop e corsi di formazione**, sia **interaziendali** che **"InCompany"** che permettono ai manager di essere formati e restare informati sulle ultime novità del mercato e sulle nuove tendenze di gestione aziendale.

Istituto Internazionale di Ricerca, inoltre, in qualità di organismo di formazione in possesso della **Certificazione Qualità UNI EN ISO 9001:2008**, è ente abilitato alla presentazione di piani formativi a Enti Istituzionali e Fondi Interprofessionali per le richieste di finanziamenti e quindi in grado di aiutare le Aziende nella gestione completa dell'iter burocratico: dalla presentazione della domanda alla rendicontazione.

Altre iniziative a cura di IIR:

Gas Alimentari

Milano, 20 novembre 2013

Forum Retail 2013

Milano, 26 e 27 novembre 2013

Gestione dei pallet

Milano, 20 marzo 2014

Procedure, Best Practice, Tecnologie e Impianti per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sanificazione, Corpi Estranei, Packaging

Bologna, 9 e 10 aprile 2014

Media Partners



Patrocinio



COLD CHAIN NELL'ALIMENTARE

18 febbraio 2014

Chairman della giornata

A.Rizzi

Full Professor of Industrial Logistics and Supply Chain Management - Dept. of Industrial Engineering

UNIVERSITÀ di Parma - RFID LAB

8.30

Registrazione dei partecipanti

9.00

Breve introduzione a cura del Chairman

9.15

RFID all'uscita per conoscere la temperatura al cuore del prodotto

Ivano Poli

Responsabile Logistica

GRANDI SALUMIFICI ITALIANI

9.45

Nuovi sviluppi nel monitoraggio della temperatura in transito

- Gli strumenti per il monitoraggio della temperatura in transito - dal più semplice al più sofisticato
- Come incorporare il monitoraggio della temperatura in un approccio complessivo al Cold Chain Management
- Utilizzare in modo efficace i dati raccolti dal monitoraggio della temperatura

Jeff Leshuk

VP Strategic Marketing & Business Development
SENSITECH

Umberto Barile

Account Manager Sensitech - Food & Retail Italy
NCX DRAHORAD

10.15

Gestione delle temperatura sulla IV Gamma: il fattore doppia T (tempo/ temperatura) – Shelf life garantita sui lineari

- Perché il fattore tempo è essenziale per garantire un fattore chiave di successo per la IV Gamma: 24 ore dall'arrivo della merce in stabilimento alla consegna nei punti vendita
- Come garantire il mantenimento della temperatura per non danneggiare il prodotto e quali i danni da freddo e da caldo
- La formazione di autisti e trasportatori per il carico/ scarico
- Come gestire emergenze ed anomalie, ritardi e controlli della temperatura sulla tratta
- Perché la logistica secondaria rappresenta un ruolo fondamentale per garantire al Consumatore finale un prodotto fresco e di qualità, nel pieno rispetto della shelf life. Come pianificare al meglio la collaborazione con i CEDI della GDO

Demetrio Poli

Resp. Logistica

LA LINEA VERDE

10.45

Coffee

11.15

Di.Vo la soluzione di Di.Tech per il picking vocale nella catena del freddo - Il caso Logistica Santa Procula

- riduzione degli errori
- ottimizzazione del processo picking

Roberto Canelli

Business Developer

DI.TECH

Paolo Spadini

Direttore Generale

LOGISTICA SANTA PROCULA

11.45

Perché il trasporto su rotaia refrigerato: non solo riduzione dell'inquinamento atmosferico. Green Express: il primo treno di gelati in Europa

- Come garantire sostenibilità, innovazione e vantaggio competitivo con il trasporto su rotaia refrigerato
- L'utilizzo del treno come possibilità di fornire valore aggiunto per:
 - l'Industria, attraverso il rafforzamento del network logistico
 - il Cliente, al quale viene garantito un elevato livello di servizio
 - il Consumatore, che beneficia del controllo qualità della catena del freddo
- Come strutturare relazioni strategiche per il successo del progetto: l'importanza della partnership
- Sostenibilità ambientale: riduzione delle emissioni di CO2

- L'intermodalità come punto di forza tra l'integrazione della Supply Chain locale e la filiera internazionale

Giuseppe Galantuomo

Logistics Director

UNILEVER

12.15

Gestire efficacemente il magazzino refrigerato

- Superare vincoli e specificità della catena del freddo
- Evolverne i processi logistici
- Quali strumenti adottare
- Case History: Frigoscandia

Alexander Kiesswetter

Direzione Business Application - Divisione CAST

DEDAGROUP

12.45

Degustazione prodotti



14.00

Come sensibilizzare il trasportatore per evitare il deterioramento degli alimenti

- Perché la scelta di un sistema wireless: come misurare la temperatura dei furgoni
- Valutare eventuali difetti degli impianti frigorifero in modo scientifico per far fronte alle anomalie di temperatura
- Ridurre le non conformità, i relativi resi e i reclami dagli utilizzatori finali

Luca Zaglio

Responsabile Logistica

GRANAROLO

Iscriviti ora!

02.83847627

iscrizioni@iir-italy.it

www.iir-italy.it

[3]

14.30

Automazione e tecnologia come chiave di successo nella logistica del freddo

- Stato dell'arte delle tecnologie
- Possibili soluzioni logistiche per la catena del freddo
- Vantaggi operativi

Alessandro Benzoni

Head of Design, Engineering & Consulting WDS
SWISSLOG

15.00

Come garantire un prodotto sicuro al consumatore con il contributo di Qualità, Produzione e Logistica

- Come eliminare il più possibile ogni rischio di interruzione, assicurando elevati standard igienici e di sanificazione
- Il controllo dei fornitori per ottenere la conformità delle materie prime alle normative
- Come contenere i costi di produzione, stoccaggio e trasporto in ambienti a temperatura controllata
- Come coordinare al meglio produzione e logistica di prodotti ad elevata stagionalità

Nicola Cilento

Resp. Assicurazione Qualità
FJORD

15.30

Come contenere i costi della (ri)tracciabilità della Cold Chain

16.00

Tea Break

16.15

Le tecnologie per la gestione della cold chain e la standardizzare il dato

- Come implementare un sistema di controllo della cold chain – approccio lagrangiano ed euleriano
- Le principali tecnologie attualmente impiegabili per il monitoraggio, con particolare riferimento a:
 - tag RFID passivi
 - sensori wireless di temperatura attivi con funzione data logger
- Come progettare un sistema di controllo della cold chain e valutare l'investimento:
 - caratteristiche della supply chain
 - obiettivi da raggiungere – criticità della configurazione attuale
 - ingegnerizzazione della soluzione
 - analisi costi/benefici
 - valutazione del ritorno dell'investimento
- Caso studio: un importante distributore del largo consumo ed il suo operatore logistico
 - soluzione hardware
 - standardizzazione dei dati
 - cruscotto di monitoraggio della supply chain
 - visibilità in tempo reale delle temperature
 - gestione allarmi

Andrea Volpi

Lab Manager - Applicazioni Cold Chain
UNIVERSITÀ DI PARMA - RFID LAB

16.45

Tavola Rotonda

Come impostare una collaborazione di successo GDO-Food nella gestione della logistica del freddo

- Una sinergia necessaria per i prodotti con breve shelf life e ridotto storage
- Quali opportunità logistiche nei CEDI per la tracciabilità dei prodotti
- Gestire la prenotazione degli scarichi
- Le criticità nella gestione della catena del freddo nel Normal Trade
- La gestione dei banco frigo nei punti vendita
- Efficienza energetica dei banchi frigo: i consumi energetici relativi a stoccaggio e trasporto dei prodotti sono mediamente più alti della distribuzione, per non parlare dei frigoriferi degli italiani. Quali sono gli effetti sulla qualità dei prodotti
- Logistica diretta: sogno o opportunità?

Giuseppe Gentile

Direttore Logistica
REWE GROUP

Alessandro Cardinale

Responsabile Logistica
CODÈ CRAI OVEST

Attilio Tarabusi

Resp. Supply Chain
NESTLÉ

Michele Silvestri

Supply Chain Manager
MULLER

Andrea Severi

Resp. Logistica
NATURITALIA – GRUPPO APO CONERPO

Antonio Rizzi

UNIVERSITÀ DI PARMA
RFID LAB

moderata da:

Armando Garosci

Giornalista
LARGO CONSUMO

17.30

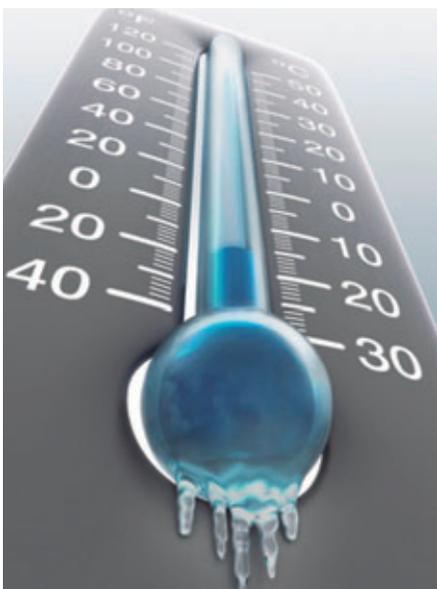
Chiusura dei Lavori

“ **DALLO STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME AL PIATTO DEL CONSUMATORE: COME GESTIRE EFFICACEMENTE LA CATENA DEL FREDDO TRA TECNOLOGIE E TRASPORTI** ”

Come implementare SISTEMI e SOLUZIONI per monitorare la COLD CHAIN

Milano, Atahotel Executive,
17 febbraio 2014 (pomeriggio)

Partecipando a questo workshop capirà come ottenere un controllo costante dei dati della temperatura dei prodotti grazie all'utilizzo di Tag RFID e sensori all'interno del mezzo di trasporto, garantendo così una gestione ottimale della Catena del Freddo. Questo approfondimento è indirizzato ai Responsabili della Logistica e può essere d'interesse anche per gli IT Manager del mondo food & beverage.



PROGRAMMA

- Quali le tecnologie per implementare un sistema di tracciabilità dei prodotti e monitoraggio delle temperature:
 - caratteristiche e potenzialità
 - parametri di configurazione
 - applicabilità e limiti
 - configurazione delle impostazioni
 - demo di funzionamento di alcuni dispositivi

- Conoscere i requisiti di un sistema di business intelligence della cold chain

- Come attivare un sistema di controllo della cold chain:
 - formato dei dati provenienti dal campo
 - struttura software della soluzione
 - parametri di configurazione

- Set up del sistema, configurazione hardware e impostazione del cruscotto software

- Esecuzione di demo live
 - taggatura prodotti
 - creazione viaggio logico e controllo spedizione prodotti
 - scarico mezzo
 - visibilità dei tracciati delle temperature per consegna
 - gestione allarmi

AGENDA

Registrazione dei partecipanti	14.00 h.
Inizio dei lavori	14.15 h.
Coffee break	16.30 h.
Chiusura di lavori	18.00 h.

Andrea Volpi, Lab Manager - Applicazioni Cold Chain, Università degli Studi di Parma - RFID Lab
Da gennaio 2006 svolge il dottorato di ricerca in Ingegneria Industriale, durante il quale le attività di ricerca sono state principalmente svolte in RFID Lab, un laboratorio all'avanguardia nello studio delle applicazioni della tecnologia RFID nel settore food e retail, nel quale ha gestito diversi progetti di ricerca. Da novembre 2008 è impiegato come ricercatore presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale presso la stessa Università di Parma, nell'ambito della logistica e del supply chain management; le competenze sviluppate sono principalmente correlate all'applicazione della tecnologia RFID nei processi della logistica. Svolge il ruolo di referee per alcune riviste internazionali, tra cui International Journal of RF Technology: Research and Applications, International Journal of Logistics: Research and Applications, International Journal of Engineering, Science and Technology.

Con il contributo speciale di DEDAGROUP

PLATINUM SPONSOR



Jump WMS è la soluzione per gli operatori della logistica, della GDO e dell'industria che ottimizza le attività di magazzino e deposito merci tipiche della catena del freddo. Web-based, scalabile, erogabile anche in modalità SaaS, verticalizzata sul settore food, garantisce la tracciabilità e la riduzione dei tempi di gestione del magazzino grazie a sistemi voice. Affianchiamo i clienti nell'approccio sistemico alla gestione dei sistemi informativi, siamo Dedagroup ICT Network: Cloud, Applicativi, Servizi e Tecnologia, 1500 persone, 3300 clienti.

www.dedagroup.it

Come pianificare una LOGISTICA SECONDARIA efficiente per garantire freschezza e qualità sui lineari

Milano, Atahotel Executive,
19 febbraio 2014 (mattino)

Un momento di confronto unico per analizzare tempistiche, esito delle consegne, contabilizzazione delle attività, sanificazione dei CEDI e dei mezzi di trasporto, gestione delle temperature, livello del servizio finale al cliente.

Partecipando a questa mattinata avrà l'occasione di confrontarsi con i Responsabili della Logistica e dei CEDI della GDO e dell'Alimentare per affrontare uno dei momenti critici del trasporto merci, soprattutto quando si parla dei freschi. L'obiettivo è quello di trovare soluzioni alternative e di successo da implementare nell'attività day by day del Supply Chain Manager.

Il Workshop sarà condotto dal Dott. Demetrio Poli de La Linea Verde con il contributo di 4 "Addetti ai Lavori".

PROGRAMMA

- Come ridurre i tempi dei mezzi in arrivo e partenza
 - Definire gli slot temporali di scarico e carico per area merceologica per evitare di intasare le singole aree e accorciare i tempi di attraversamento del magazzino per lo stoccaggio dei prodotti
- Perché adottare un nuovo modello di Demand Planning che garantisca una più accurata previsione delle vendite
 - Ottimizzare la fase di consolidamento delle referenze presso l'hub
 - Dotarsi di un bancale mono-lotto per attuare una tracciatura della merce in arrivo dei CEDI. Come la GDO può organizzare il ricevimento merci e risparmiare tempo con la tecnologia DESADV (electronic variant of the packing slip for shipments)
- Come gestire la consegna nei punti vendita
- La gestione dei banchi frigo nei punti vendita

AGENDA

Registrazione dei partecipanti	9.00 h.
Inizio dei lavori	9.15 h.
Coffee break	11.00 h.
Chiusura di lavori	13.00 h.

5 TESTIMONIANZE

Chiara Antonelli, Direttore Logistica,
ITALGROS

Pierangelo Cutini, Responsabile Logistica,
DICO - GRUPPO TUO

Alberto Lanza, Responsabile Qualità e Logistica,
BEL ITALIA

Demetrio Poli, Responsabile Logistica,
LA LINEA VERDE

Alberto Spinelli, Responsabile Logistica,
LATTERIA SORESINA



Riserva il tempo prezioso per gli affari!

5 buoni motivi per investire con noi

- 1** **Presentare** i Vostri prodotti e servizi a un pubblico mirato e interessato
- 2** **Incontrare** personalmente **Responsabile Logistica, Direttore di Produzione, Responsabile Qualità** pronti ad investire su servizi e soluzioni
- 3** **Promuovere** la Vostra azienda a una platea selezionata in un **unico luogo**, in **una sola giornata**, risparmiando tempo e denaro!
- 4** Essere considerato tra le **Aziende Leader** mondo sanità
- 5** Avere a disposizione un'**ampia platea** di partecipanti sfruttando l'intera **promozione** dell'Evento

↘ Tanti modi per farsi notare

Scegliete tra le diverse sponsorizzazioni e troverete quella più adatta alla Vostra azienda:

- > **Intervento durante il convegno** a cura di un Vostro Relatore
- > **Distribuzione di vostro materiale** a cura delle nostre hostess
- > **Visibilità del Vostro Logo:**
 - nella brochure dell'evento
 - sul sito web
 - sulla cartellonistica
 - nelle pubblicità su riviste
- > **Box con profilo aziendale** nella brochure dell'evento
- > **Sponsorizzazione** di coffee break, colazioni di lavoro e cocktail
- > **Creazione di gadget** personalizzati con il vostro logo: cordoncini porta badge, blocchi, shopper o altro
- > **Stand nell'Area Expo**

L'area espositiva: un'occasione imperdibile di networking!

Per tutta la durata della manifestazione sarà allestita un'area espositiva nata per favorire l'incontro tra domanda e offerta.

Qui gli espositori avranno a disposizione uno stand preallestito per incontrare i visitatori e fornire loro tutti i dettagli tecnici relativi ai servizi e prodotti offerti.

Un punto di incontro per stabilire nuovi contatti e approfondire le tematiche tra "adetti ai lavori" e clienti.



Per informazioni:
Eleonora Pagliuso
Tel. 02 83847265
eleonora.pagliuso@iir-italy.it



Priority code: P5577ALBE

- CONVEGNO COLD CHAIN NELL'ALIMENTARE**
Milano, 18 febbraio 2014 P5577C
€ **899** + I.V.A. per partecipante

SCONTO 200 euro
per iscrizioni al convegno pervenute e pagate entro il 20 gennaio 2014

- WORKSHOP PRE-CONVEGNO**
Come implementare SISTEMI e SOLUZIONI per monitorare la COLD CHAIN
Milano, 17 febbraio 2014 P5577A
€ **499** + I.V.A. per partecipante

- WORKSHOP POST-CONVEGNO**
Come implementare SISTEMI e SOLUZIONI per monitorare la COLD CHAIN
Milano, 19 febbraio 2014 P5577B
€ **499** + I.V.A. per partecipante

LA SOLUZIONE PIU' CONVENIENTE!

- CONVEGNO + 1 WORKSHOP - A o B
€ **1.099** + I.V.A. per partecipante
- CONVEGNO + 2 WORKSHOP
€ **1.399** + I.V.A. per partecipante

DATI DEL PARTECIPANTE:

NOME _____ COGNOME _____

FUNZIONE _____

E-MAIL _____ CELL. _____

RAGIONE SOCIALE _____

INDIRIZZO DI FATTURAZIONE _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

PARTITA I.V.A. _____

TEL _____ FAX _____

CONSENSO ALLA PARTECIPAZIONE DATO DA: _____

TRAINING MANAGER _____

Il Servizio Clienti Vi contatterà per completare l'iscrizione e per definire le modalità di pagamento

LUOGO E SEDE:

ATAHOTEL EXECUTIVE

Via Don Luigi Sturzo, 45, 20154 Milano (MM2 Porta Garibaldi) Tel: 02 62941
Ai partecipanti saranno riservate particolari tariffe per il pernottamento

INFORMAZIONI GENERALI

La quota d'iscrizione comprende la documentazione didattica, i pranzi e i coffee break ove segnalati nel programma. Per circostanze imprevedibili, l'Istituto Internazionale di Ricerca si riserva il diritto di modificare il programma, i relatori, le modalità didattiche e/o la sede del corso. IIR si riserva altresì il diritto di cancellare l'evento nel caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti, comunicando l'avvenuta cancellazione alla persona segnalata come "contatto per l'iscrizione" via email o via fax entro 5 giorni lavorativi dalla data di inizio dell'evento. In questo caso la responsabilità di IIR si intende limitata al solo rimborso delle quote di iscrizione pervenute.

MODALITÀ DI DISDETTA

L'eventuale disdetta di partecipazione (o richiesta di trasferimento) all'evento dovrà essere comunicata in forma scritta all'Istituto Internazionale di Ricerca entro e non oltre il 6° giorno lavorativo (compreso il sabato) precedente la data d'inizio dell'evento. Trascorso tale termine, sarà inevitabile l'addebito dell'intera quota d'iscrizione. Saremo comunque lieti di accettare un Suo collega in sostituzione purché il nominativo venga comunicato almeno un giorno prima della data dell'evento.



5 Modi per Iscriverti

- www.iir-italy.it 02.83847.627
- iscrizioni@iir-italy.it 02.83847.262

Istituto Internazionale di Ricerca
Via Forcella, 3
20144 Milano

IIR possiede tutte le risorse per creare un evento in esclusiva per te, in funzione delle tue esigenze e dei tuoi obiettivi. Stabilisci nuove relazioni commerciali e fidelizza i tuoi clienti!
Per informazioni: sales@iir-italy.it
Tel. 02 83847.1



Non ha potuto partecipare a un evento?
Richieda gli atti a: doc@iir-italy.it tel. 02.83847.624



TUTELA DATI PERSONALI - INFORMATIVA

Si informa il Partecipante ai sensi del D.Lgs. 196/03: (1) che i propri dati personali riportati sulla scheda di iscrizione ("Dati") saranno trattati in forma automatizzata dall'Istituto Internazionale di Ricerca (I.I.R.) per l'adempimento di ogni onere relativo alla Sua partecipazione alla conferenza, per finalità statistiche e per l'invio di materiale promozionale di I.I.R. I dati raccolti potranno essere comunicati ai partner di I.I.R., nell'ambito delle loro attività di comunicazione promozionale; (2) il conferimento dei Dati è facoltativo: in mancanza, tuttavia, non sarà possibile dar corso al servizio. In relazione ai Dati, il Partecipante ha diritto di opporsi al trattamento sopra previsto.

TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO è l'Istituto Internazionale di Ricerca S.r.l. unipersonale, via Forcella 3, Milano nei cui confronti il Partecipante potrà esercitare i diritti di cui al D.Lgs. 196/03 (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, indicazione delle finalità del trattamento). Potrà trovare ulteriori informazioni su modalità e finalità del trattamento sul sito: www.iir-italy.it
La comunicazione potrà pervenire via:
e-mail variazioni@iir-italy.it - fax 02.83.847.262 - tel. 02.83.847.634



Scarica il Calendario Corsi