

# Mixer

MAGAZINE & BUSINESS DEL BAR

WWW.MIXERPLANET.COM

## TRIBUTI

Perchè la  
Tari è da  
rivedere

## RISTORAZIONE

Dall'Expo 2015  
40.000 posti di  
lavoro in più

Barlady e Chef  
**LA RISCOSSA  
DELLE DONNE**

0,52 EURO - ORGANICO DI STAMPA IPPE-CONFIMMERCIO



**RANCILIO**  
*coffeeing the World*

**X CELSIUS**

CLASSE 9 XCELSIUS: JOIN THE TASTE REVOLUTION  
[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)



## Ecodesign collection di Lessmore: non solo arredi, ma una filosofia

**N**on semplici arredi, ma espressione di una concezione rispettosa dell'ambiente e attenta alle esigenze di una vita sempre più mobile e mutevole: ecco la Giorgio Caporaso EcoDesign Collection, che ha inaugurato l'innovativa modalità di showroom ideata da Lessmore presso l'EcoWorldHotel "La Residenza" di Milano, di cui impreziosisce le aree comuni come il BiologicBar & Restaurant. Realizzata in cartone ecosostenibile e riciclabile, la collezione è concepita per adattarsi con estrema facilità alle esigenze di alberghi, bar, ristoranti e luoghi di incontro e di lavoro.



## Safety for food: è nato il passaporto digitale per i prodotti alimentari



**D**a oggi anche i prodotti alimentari avranno un passaporto digitale, che ne garantirà la sicurezza. Il progetto si chiama Safety For Food ed ha come obiettivo primario la realizzazione di una "banca dati mondiale" della sicurezza alimentare che consenta all'intera filiera agro-alimentare, agli enti preposti ed in ultima analisi anche ai consumatori di ottenere una completa tracciabilità delle produzioni, secondo regole e standard internazionali in materia di sicurezza, qualità e origine

degli alimenti.

Safety For Food (S4F) è realizzato da Penelope SpA, con la consulenza di Cisco Italia e offre uno strumento per governare, tracciare e gestire in modo più efficace tutti i processi che devono garantire la salubrità di ciò che arriva in tavola, consentendo di impostare una azione per la sicurezza alimentare "preventiva" - basata sulla condivisione completa delle informazioni generate in ogni punto della filiera: dalla produzione, alla lavorazione, ai passaggi distributivi, al punto vendita



## Sanpellegrino: creare valore condiviso

**A**lla logica della creazione di valore condiviso il Gruppo Sanpellegrino ci crede eccome.

E lo ha dimostrato nel corso dell'incontro milanese che ha visto riuniti alcuni dei massimi esperti del panorama socio-economico nazionale del calibro di Francesco Daveri, Economista, Emilio Reyneri, Sociologo del Lavoro, Stefano Agostini,

Presidente e Amministratore Delegato del Gruppo Sanpellegrino, e Alessandro Marangoni, Amministratore Delegato di Althesys.

Durante l'evento, il cui obiettivo era quello di fare

il punto sugli effetti della recessione e sulle previsioni di ripresa, non solo a livello italiano, ma anche mondiale ed europeo, il Gruppo Sanpellegrino ha presentato l'analisi del valore che le sue attività hanno generato lungo l'intera filiera nel 2012, in Italia, e le relative ricadute sull'economia del Paese.

