



Istituto Internazionale di Ricerca
Know how to achieve

e



ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO
The ITALIAN INSTITUTE of PACKAGING
The packaging community



Forum

Packaging dei Prodotti Alimentari

Milano, Hotel Melià, 15-16 giugno 2011

Un Convegno **unico** e **completo**,
che rappresenta:

- > un'utile occasione di **confronto** con i *colleghi* di altre aziende sulle *best practice* realizzate
- > un'opportunità di **analisi** e **dibattito** con *interlocutori autorevoli* che operano nel settore

Potrà ottenere importanti e indispensabili **aggiornamenti** riguardo a:

- > **evoluzioni normative** e novità provenienti dalla ricerca

- > *valutazioni* per orientare la **scelta** dei materiali per l'imballaggio, anche quelli a contatto con gli alimenti
- > **soluzioni** e **tecnologie** utilizzate da fornitori e aziende per garantire la *sicurezza* degli alimenti
- > *scelte operative* da attuare per ottenere un imballaggio **efficiente** ed **ecosostenibile**
- > condizioni della **sostenibilità ambientale** del *Packaging*
- > il valore del *Packaging* in chiave **marketing**

**SICUREZZA
ALIMENTARE e
QUALITÀ dei
PRODOTTI**

**NUOVI MATERIALI
per il
CONFEZIONAMENTO**

**TECNOLOGIE
INNOVATIVE di
CONSERVAZIONE e
IMBALLAGGIO**

**IMPATTO AMBIENTALE
e BIO-PACKAGING**

**PACKAGING come leva
di MARKETING**

Con l'esperienza concreta
delle Aziende del settore:

- GRANAROLO
- BARILLA
- NESTLÉ
- SANT'ANNA
- SANPELLEGRINO
- EUROCOSMETIC

Con il prezioso contributo
tecnico e scientifico di:

- FEDERALIMENTARE

- ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO
- FEDERCHIMICA-AVISA
- NOVAMONT
- CENTRO STUDI ANTICONTRAFFAZIONE
- CONAI
- COREPLA
- AMD ELECTRONIC
- KALLIK LTD UK
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
- UNIVERSITÀ DI PARMA

- COOPBOX GROUP
- UNIVERSITÀ DI PISA
- ASSOCIAZIONE ITALIANA MACROMOLECOLE
- STAZIONE SPERIMENTALE CARTA, CARTONI E PASTE PER CARTA
- STAZIONE SPERIMENTALE DEL VETRO
- ROBILANT & ASSOCIATI
- CARMÍ E UBERTIS
- Irene Ivoi esperta in *Politica di Prevenzione dei Rifiuti*

Gold Sponsor

A.M.D. Electronic
Inspection Systems

coopbox
group *iii*

Novamont

Exhibitor

ABAR-LITOFARMA
Gruppo Cartotecnico

LUCAPRINT
dal 1953 GROUP

GK SOLUTIONS

ALPLA
IV9L s.p.a.
litocartotecnica

Media Partner

BM BEVERAGE MACHINES
RL LA RIVISTA DEL LATTE

RASSEGNA-IMBALLAGGIO

FM FOOD MACHINES
ALIMENTI & BEVANDE

Largo Consumo
RIVISTA DI ECONOMIA E MARKETING SULLA PULSA Delle IDEE E CONSUMI

con il Patrocinio di

CONAI
Consorzio per il Recupero degli Imballaggi

TEL. 02.83847.627
www.iir-italy.it

Milano, Marzo 2011

Egregio Dott., Gentile Dott.ssa,

Il *Packaging* dei prodotti alimentari è un servizio complesso e per molti versi critico, poiché deve garantire la qualità del materiale di contenimento, nonché la **sicurezza** e la **protezione** dei cibi. Allo stesso tempo è uno degli strumenti attraverso il quale il prodotto viene venduto, poiché identifica il **brand** dell'azienda alimentare produttrice e rappresenta un importante leva di **marketing** e di *informazione* per il cliente finale.

Chi come Lei lavora in questo settore, tuttavia, sa che per ottenere un *Packaging* **innovativo**, **efficiente** ed **ecosostenibile**, quello che conta è

- il costante aggiornamento rispetto alle **evoluzioni normative** sui materiali a contatto con gli alimenti
- la ricerca di **soluzioni** innovative per la **scelta** dei materiali
- le **valutazioni** e le **scelte operative** da attuare in virtù della funzione *commerciale*, *logistica*, nonché dell'*impatto ambientale* dell'imballaggio

Il convegno che *Istituto Internazionale di Ricerca* e *Istituto Italiano Imballaggio* organizzano a Milano, rappresenta dunque un'opportunità di **confronto** e di **dibattito** sulle attuali criticità del confezionamento dei prodotti nel settore alimentare; è inoltre un'imperdibile occasione per **valutare** le **soluzioni** attuabili sia in funzione delle **novità** provenienti dalla ricerca, sia in termini di *best practice* realizzate e di tecnologie utilizzate da fornitori e aziende.

Grazie all'incontro tra differenti Esperti del settore, nel corso del convegno potrà:

- valutare **risposte concrete** alle problematiche esistenti
- individuare **soluzioni** e **tecnologie** per garantire la *sicurezza* degli alimenti in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione
- conoscere come **scegliere** gli imballaggi e i materiali a contatto con gli alimenti
- valutare le condizioni della **sostenibilità ambientale** del *Packaging*
- considerare il valore del *Packaging* in chiave **marketing**

Si iscriva subito, inviando la scheda di iscrizione via fax al n. 02 83847262 oppure visitando il sito www.iir-italy.it.

I Relatori del Convegno ed io La aspettiamo a questa imperdibile occasione di confronto.

Cordiali Saluti,


Dott.ssa Lorenna Quagliati
Conference Manager



A chi è rivolto il Forum

- Packaging Manager
- Resp. Controllo Qualità
- Resp. Logistica
- Resp. Marketing
- Resp. Legale

UN'OPPORTUNITÀ PER FARSI CONOSCERE

L'evento è un'occasione unica e fondamentale per i maggiori operatori del settore a livello italiano e internazionale.

Il convegno è infatti un'importante vetrina e offre un'ampia visibilità! La manifestazione non è una fiera bensì un punto di incontro raccolto ed esclusivo dove conoscere ed entrare in contatto con clienti e decision maker di alto potenziale.

Il connubio perfetto tra la visibilità di una fiera e la professionalità di una conferenza riservata agli addetti ai lavori.

Richiedete i dettagli per organizzare insieme:

- un **intervento nell'agenda** della conferenza
- uno **spazio espositivo** in un'area di massimo passaggio
- la distribuzione di **materiale pubblicitario** durante il convegno
- la **sponsorizzazione** di **coffee break** e **colazioni**

Volete conoscere meglio le speciali opportunità di marketing?

Lorenzo Sommacampagna:
tel. 02 83847247
lorenzo.sommacampagna@iir-italy.it





Sicurezza, tecnologie e materiali



15 giugno 2011

8.30 *Registrazione Partecipanti*

SICUREZZA e QUALITÀ

Chairman: Maurizio Bonuomo
Technical Development - Packaging Design & Standards **BARILLA**

9.00 *Apertura Lavori da parte del Chairman*

9.10

Requisiti dei materiali: aspetti legali e aggiornamento sulle novità legislative

- Conoscere il food packaging e le leggi che lo disciplinano:
 - che cosa prevedono le disposizioni quadro e come adempiervi
 - conoscere le disposizioni specifiche per materiale nazionali ed europee: che cosa comportano

Daniela Aldrigo

Responsabile Area Tecnica

Francesco Legrenzi

Responsabile Ufficio Legale

ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO

09.50

Analisi del rischio e Sicurezza alimentare

- Conoscere la posizione dell'Industria Alimentare
- Le Allerte (RASFF Rapid Alert System for Food and Feed): il valore aggiunto dello strumento
- Conoscere le attese dell'Industria Alimentare
- In che modo gestire la Sicurezza Alimentare
- Conoscere gli strumenti applicativi per la gestione del Rischio
- Esaminare gli scenari futuri

Maurizio Bonuomo

Technical Development - Packaging Design & Standards

BARILLA

10.30

Contenitori in vetro a contatto alimentare: normative di riferimento. Requisiti igienico sanitari e di resistenza meccanica

Normativa e controlli chimici

- Caratteristiche chimiche del contenitore di vetro
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e aggiornamenti
 - Dati storici di migrazione globale
- Normative ISO riferite a migrazione specifica di Pb e Cd

Martina Scarpa

Resp. Laboratorio Analisi Chimiche

Normativa e prove meccaniche

- Caratteristiche meccaniche del vetro e sua manipolazione
- Pressione interna (UNI EN ISO 7458)
- Carico assiale (UNI EN ISO 8113)
- Sbalzo termico (UNI EN ISO 7459)
- Resistenza all'urto (UNI 9302)

Roberto Dall'Igna

Responsabile Settore SEF

STAZIONE SPERIMENTALE DEL VETRO

11.00 *Coffee Break*

11.15

L'utilizzo degli inchiostri sul packaging alimentare: criticità e opportunità

Silvio Bassi

Coordinatore Comitato Tecnico

Inchiostri

Gruppo Inchiostri da Stampa e

Serigrafici **FEDERCHIMICA-AVISA**

12.00

La sicurezza del processo per garantire la qualità: dal controllo in linea del prodotto alla gestione efficiente dell'artwork e materiali di packaging

- Qualità in linea: individuare i controlli di qualità per garantire l'assenza di corpi estranei nei prodotti. Nuove tecnologie.
- La gestione razionale ed efficiente nella creazione del packaging
 - Dalla progettazione alla approvazione finale dell'artwork
 - I vantaggi di una soluzione web based condivisa tra i vari player
 - Produrre artwork in qualunque lingua in pochi minuti
 - Il sistema integrato di proof-reading: garantire la correttezza delle informazioni sul packaging
 - Reali benefici economici e gestionali

Antonio D'Isep

President & CEO

AMD ELECTRONIC

Ashley Goldie

Sales & Marketing Director

KALLIK LTD UK

12.45 *Colazione di Lavoro*

TECNOLOGIE e MATERIALI INNOVATIVI

Chairman: Sara Limbo

DISTAM, Facoltà di Agraria

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

13.45

Individuare le tipologie di contraffazione alimentare e valutare i Sistemi di Anticontraffazione

- La disciplina dell'etichettatura degli alimenti: conoscere e approfondire le leggi che la disciplinano
 - analisi delle normative nazionali, intracomunitarie e internazionali
- Definizione di alimento contraffatto
- Quali generi di contraffazione si riscontrano nel settore alimentare relativamente al packaging
- Contraffazione alimentare: i numeri
 - diffusione del fenomeno
 - paesi maggiormente coinvolti
 - tipi di alimenti più frequentemente contraffatti
 - canali distributivi
- Come tutelarsi dalla contraffazione alimentare
 - le dogane
 - gli aspetti civili e penali

Gualtiero Dragotti

Vice Presidente

CENTRO STUDI

ANTICONTRAFFAZIONE

14.30

Valutare quali strumenti e tecnologie sono state utilizzati per ottenere una performance efficiente del packaging: l'esperienza di NESTLÉ

- Il significato di performance efficiente del packaging
- Attraverso quali strumenti viene garantita la qualità e la sicurezza del prodotto
- Quali scelte operative sono state fatte per calcolare e ridurre l'impatto ambientale del packaging
- Quali strumenti e metodologie garantiscono una progettazione efficiente del packaging

Roberto Zugni

Innovation & Renovation

Manufacturing Manager

NESTLÉ ITALIANA

15.15

Applicazioni tecnologiche innovative e processi di fabbricazione del packaging

- Imbottigliamento di liquidi in ambiente asettico
 - Le fasi di sterilizzazione, risciacquo, riempimento e tappatura: il monoblocco in asettico
- Nuove tendenze nella sterilizzazione del packaging in impianti in asettico





- Ricerca applicata: nuovi materiali per aumentare la shelf-life degli alimenti
 - Confronto: materiali tradizionali vs nuovi materiali
 - Case History: presentazione del progetto DALTER ALIMENTARI S.p.A.

Giuseppe Vignali
Dipartimento di Ingegneria Industriale
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE PACKAGING CIPACK

Marco Rocchetti
Dipartimento di Chimica Generale e Inorganica
UNIVERSITÀ DI PARMA

16.00 *Coffee Break*

16.15

Imballaggi per alimenti freschi e nuove richieste di mercato: la risposta di un'azienda che fa innovazione

- Quali condizioni deve soddisfare l'imballaggio per garantire:
 - sicurezza - proteggere gli

- alimenti e renderli sicuri: i Materiali Attivi e Intelligenti
- **eco sostenibilità** degli imballaggi: materiali bio e materiali riciclati
- **riduzione dei costi**: soluzioni innovative cost-saving
- **funzionalità**: confezioni che parlano al consumatore
- Ricerca applicata: sistemi di confezionamento a confronto

Veronica Cornini
Ricerca & Sviluppo
COOPBOX GROUP

17.00

I materiali attivi e intelligenti destinati al contatto con gli alimenti

- Quali condizioni deve soddisfare l'imballaggio per:
 - **proteggere** gli alimenti e renderli sicuri
 - aumentare la **durata** degli alimenti
 - garantire la **sicurezza** dell'alimento per gli alimenti a contatto con i materiali
- *Intelligence Packaging e Active*

- Packaging*
 - che cosa sono
 - benefici e criticità

Sara Limbo
DISTAM, Facoltà di Agraria
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

17.45

Le Nanotecnologie applicate al packaging dei prodotti alimentari

- I nanomateriali per il Packaging
 - applicazioni
 - stato dell'arte
- Nanomateriali e packaging: sicurezza (HSE) e costi
- Nanotecnologie per il packaging alimentare: prospettive future

Maurizio Galimberti
Responsabile Rapporti con Associazioni Industriali e Istituzioni
ASSOCIAZIONE ITALIANA MACROMOLECOLE

18.30 *Chiusura Lavori 1ª giornata*



Impatto ambientale, Green Packaging e Marketing

16 giugno 2011

9.00 *Apertura Lavori da parte del Chairman*

IMPATTO AMBIENTALE e GREEN PACKAGING

Chairman: Enrico Marchetti
Area Politiche Industriali
FEDERALIMENTARE

9.15 TAVOLA ROTONDA **Come prevenire e limitare l'impatto ambientale del packaging: le strategie di contenimento dello "spreco" della merce e il ruolo dell'imballaggio**

- Come ottimizzare l'imballaggio per rendere più *green* il prodotto (info e opzioni - richiudibile)
 - l'imballaggio come strumento essenziale per la conservazione del cibo
 - › rispetto alle sue funzionalità
 - › in quanto veicolo di informazioni
- In che modo innovare i confezionamenti di un prodotto in un'ottica di salvaguardia ambientale
 - valutare nuovi materiali, prodotti

e servizi per garantire la sostenibilità ambientale del packaging sin dalla progettazione dei sistemi di confezionamento

- I biomateriali per l'imballaggio
- Conoscere requisiti e regole ambientali del packaging (secondo la legislazione e le norme CEN)
- Come tradurre i risultati in comunicazione e business

In che modo agevolare l'impatto e lo smaltimento degli imballaggi: come creare un sistema di riduzione alla fonte

- Dispenser: vantaggi ambientali e considerazioni rispetto alla sicurezza degli alimenti

Valutazione del rischio dei materiali riciclati a contatto con gli alimenti

Enrico Marchetti
Area Politiche Industriali
FEDERALIMENTARE
Gianluca Bertazzoli
Responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne
COREPLA CONSORZIO NAZIONALE RACCOLTA, RICICLAGGIO E RECUPERO DEI RIFIUTI DI IMBALLAGGI IN PLASTICA

Roberto Magnaghi
Responsabile Area Tecnica
CONAI CONSORZIO NAZIONALE IMBALLAGGI

Irene IVOI
Esperta in Politica di Prevenzione dei Rifiuti
Patrizia Sadocco
Responsabile del Laboratorio di Microbiologia e Microscopia
STAZIONE SPERIMENTALE CARTA, CARTONI E PASTE PER CARTA

10.30

Il Bio-Packaging: conoscere le caratteristiche che rendono un imballaggio biodegradabile

- Concetto di biodegradabilità dei materiali e degli imballaggi
 - definizione e aspetti normativi
- Requisiti degli imballaggi biodegradabili
- Opportunità per la gestione del "fine vita" dell'imballaggio

Patrizia Sadocco
Responsabile del Laboratorio di Microbiologia e Microscopia
STAZIONE SPERIMENTALE CARTA, CARTONI E PASTE PER CARTA

11.00 *Coffee Break*



11.15

Mater Bi™ per il Packaging

- Conoscere soluzioni tecnologiche e ambientali
- Quali sono le tecnologie di trasformazione
- Individuare le loro applicazioni
- Valutare il profilo ambientale dei sistemi e prodotti

Stefano Facco

New Business Development Director
NOVAMONT - EUROPEAN INVENTOR OF THE YEAR 2007

11.45

Materiali polimerici da fonti fossili per imballaggi alimentari

- Materiali idro ed oxo-biodegradabili
- Settori d'impiego e problematiche relative
- Confronto con i materiali cosiddetti "bio"
- Gestione del fine vita dell'imballaggio

Emo Chiellini

Professore di Fondamenti Chimici delle Tecnologie
UNIVERSITÀ DI PISA

12.15

In che modo ridurre l'impatto ambientale del packaging nell'ottica della Green Economy: l'esperienza di GRANAROLO

- Quali esigenze hanno portato alla soluzione attuata
- I vantaggi portati dal Life Cycle Assessment
 - **immagine:**
 - › in che modo e con quali fini viene gestita la comunicazione
 - › strumenti per la "comunicazione ambientale"
 - quali punti della filiera di produzione e quali macroaree sono da monitorare per minimizzare l'impatto ambientale
 - che cosa Granarolo ha realizzato negli ambiti della produzione, del packaging, delle distribuzioni, (della raccolta differenziata)
- Attraverso quali interventi è stata ottenuta una graduale e continua riduzione della quantità di materia plastica del packaging
 - Valutazione degli impatti ambientali
 - Risvolto economico
 - › tempi e costi dell'operazione
 - › l'entità del risparmio per l'azienda
- Su quale progetto Granarolo ha affrontato il tema del "riciclato"

Raffaele Bombardieri

Direttore Tecnico Produttivo - ex Responsabile Centro Ricerca e Sviluppo del Packaging
GRANAROLO

13.00 *Colazione di Lavoro*

PACKAGING e MARKETING

Chairman: Roger Botti

Direttore Creativo e Operativo
ROBILANT & ASSOCIATI

14.15

La prima esperienza di realizzazione e commercializzazione nel largo consumo della "bottiglia bio": l'esperienza di SANT'ANNA

- L'esigenza di ridurre la dipendenza dalle fonti petrolifere
- La partnership con Naturework, produttore di PLA Ingeo
- Gli studi sperimentali alla base delle pratiche autorizzative
- La riduzione dell'impatto energetico: l'esperienza diretta nel reparto produzione

Silvia Parola

Responsabile Qualità
SANT'ANNA

15.00

In che modo viene affrontata in chiave Marketing la Sostenibilità Ambientale del Prodotto e dell'Imballaggio: l'esperienza di Barilla

- Quali azioni vengono realizzate in azienda per la sostenibilità ambientale
 - Come calcolare l'impatto ambientale dei Prodotti alimentari e del Packaging. Che cosa prevede l'uso del sistema *Environmental Product Declaration* (EDP) Barilla
 - *La Doppia Piramide Ambientale del Barilla Center for Food and Nutrition*
- La dieta mediterranea come dieta sana per l'uomo e sostenibile per l'ambiente
- Che cosa viene comunicato per rendere visibile le iniziative intraprese
- In che modo avviene la comunicazione e dove viene realizzata

Luca Ruini

Resp. Sustainable Growth Area
BARILLA G. R. F.LLI

15.45

LaLitro Levissima: la prima bottiglia con RPET per rispondere alle attese dei consumatori

- Che cosa ha portato a lanciare la prima bottiglia con una % di RPET
- Quali valutazioni sono state fatte relativamente all'utilizzo del materiale riciclato a contatto con l'acqua
- La situazione in Italia dopo il Decreto Ministeriale n. 113 del 18 maggio 2010, che autorizza

l'impiego di materiali riciclati a contatto con gli alimenti

- Quale strategia marketing è stata sviluppata

Daniela Murelli

Direttore Corporate Social Responsibility
SANPELLEGRINO - NESTLÉ WATERS ITALIA

16.30

Valutare quali aspetti dello sviluppo del packaging di Prodotti Cosmetici possono rappresentare un punto di riferimento e di confronto per il Settore Alimentare

- Funzione del packaging cosmetico ed alimentare: differenze e analogie
 - bisogni del consumatore a confronto nei due settori
 - aspettative del consumatore nei confronti del packaging
- In che modo e a quali condizioni il packaging, quale primo contatto del consumatore con il prodotto, rappresenta un vantaggio competitivo per l'azienda
 - approccio all'analisi del mercato di riferimento per definire il prodotto, il suo posizionamento e quindi il suo packaging
 - lancio del prodotto
 - strumenti di controllo dell'andamento mercato

Claudio Stefanelli

Purchasing & Packaging Director
EUROCOSMETIC

17.00

Le nuove frontiere del brand per il packaging nel settore alimentare: che cosa si sta realizzando in Italia e all'estero

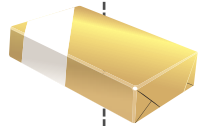
- Quali soluzioni nuove e originali si stanno realizzando all'estero in termini di:
 - come è possibile sfruttare in modo efficace il packaging per
 - › rendere distinguibile il prodotto dagli altri
 - › fornire informazioni sulla merce
 - › valorizzare la marca
 - che cosa mettere in evidenza sulla confezione
 - › definire gli obiettivi
 - › identificare le performance della marca
 - › comunicarli e farli percepire attraverso la *brandizzazione* del packaging
- Quali sono le aziende estere più virtuose e quali vantaggi ottengono

Carlo Aliverti

Amministratore Unico
ALIVERTI & ASSOCIATI

17.30 *Chiusura Lavori*

16 giugno 2011



Packaging dei Prodotti Alimentari

Milano, 15-16 giugno 2011

QUOTA D'ISCRIZIONE per partecipante + 20% IVA

Forum (A4658) **1.400 €**
1.200 € per iscrizioni entro 1 mese **SAVE 200 €**

SPECIALE ISCRIZIONI MULTIPLE

2 persone **2.400 € + 20% IVA** **SAVE 400 €**
 3 persone **3.350 € + 20% IVA** **SAVE 850 €**
 4 persone **4.200 € + 20% IVA** **SAVE 1.400 €**

È necessario l'invio di una scheda per ogni partecipante della stessa azienda. Offerta non cumulabile con altre promozioni in corso.

La quota d'iscrizione comprende la documentazione didattica, la colazione e i coffee break. Per circostanze imprevedibili, IIR si riserva il diritto di modificare senza preavviso il programma e le modalità didattiche, e/o cambiare i relatori e i docenti. 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.

Le offerte sono valide esclusivamente per i pagamenti pervenuti entro la data di scadenza della promozione.

Sede dell'evento: Milano, Hotel Melià

Via Masaccio, 19 - Tel. 02.44406

IIR si riserva la facoltà di operare eventuali cambiamenti di sede.

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 via fax almeno un giorno prima della data dell'evento.

Modalità di pagamento

Il pagamento è richiesto a ricevimento fattura e in ogni caso prima della data di inizio dell'evento. La quota deve essere versata secondo le modalità di seguito indicate. Copia della fattura/contratto di adesione al corso verrà spedita a stretto giro di posta.

- Versamento effettuato sul ns. c/c postale n.16834202
 Assegno bancario - assegno circolare
 Bonifico bancario: Banca Popolare di Sondrio, Agenzia 10 Milano, C/C 000002805x07, ABI 05696, CAB 01609, CIN Z; IBAN IT29 2056 9601 6090 0000 2805 X07; Swift POS OIT22, intestato a Istituto Internazionale di Ricerca Srl, indicando il codice dell'edizione dell'evento;
 Carta di credito: Eurocard/Mastercard Visa
 Diners Club CartaSi

N°

Codice di sicurezza CVV* Scadenza

Titolare

Firma del titolare

*Per la maggior parte delle carte di credito, il codice CVV è costituito dagli ultimi tre numeri riportati sul retro della carta sopra la striscia della firma.

NOVITÀ > FORMAZIONE FINANZIATA

La partecipazione a questa iniziativa è possibile anche utilizzando i **voucher formativi** che i Fondi Interprofessionali mettono a disposizione per finanziare la formazione aziendale. A tale proposito IIR è in grado di supportare le Aziende nell'individuare le fonti di finanziamento e gli aspetti gestionali e amministrativi legati all'utilizzo dei fondi, sia per i corsi e i convegni a catalogo che per i progetti formativi interni all'Azienda.

Per informazioni: tel. 02.83847.624 - voucherformativi@iir-italy.it



scheda di iscrizione

postatarget
basic

NAZ/157/2008
DCOOS3554

Posteitaliane

Priority code: A4658space

A4658

5 MODI PER ISCRIVERSI

TEL.	02.83847.627	FAX	02.83847.262
E-MAIL	iscrizioni@iir-italy.it	WEB	www.iir-italy.it
POSTA	Istituto Internazionale di Ricerca - Via Forcella 3, 20144 Milano		

Dati del partecipante:

NOME _____ COGNOME _____

FUNZIONE _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

TEL. _____ CELL. _____

Si, desidero ricevere informazioni su altri eventi via (segnalare preferenza):

FAX _____

E-MAIL _____

CONSENSO ALLA PARTECIPAZIONE DATO DA: FUNZIONE _____

NOME E COGNOME _____

Dati dell'Azienda:

RAGIONE SOCIALE _____

SETTORE MERCEOLOGICO _____

FATTURATO IN EURO 0-10 Mil 11-25 Mil 26-50 Mil 51-250 Mil 251-500 Mil +500 Mil

NUMERO DIPENDENTI 1-10 11-50 51-100 101-200 201-500 501-1000 +1000

PARTITA I.V.A. _____

INDIRIZZO DI FATTURAZIONE _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

TEL. _____ FAX _____

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. e a società del medesimo Gruppo, 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, 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 02.83.95.118 - tel. 02.83.847.634

Timbro e firma