

CURRICULUM VITAE	
INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome e Cognome	FABRIZIO DE FABRITIIS
ESPERIENZE LAVORATIVE E TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI	
Attuale attività prevalente	<p>Giugno 2019 a oggi</p> <p>Milano Ristorazione Spa</p> <p>Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, detenuta dal Comune di Milano.</p> <p>Consigliere di Amministrazione.</p>

<p>Precedenti esperienze lavorative incarichi ricoperti</p>	<p>Ottobre 2016- giugno 2019 Milano Ristorazione spa Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, detenuta dal Comune di Milano. Amministratore Unico.</p> <p>Marzo 2014- Ottobre 2016 Milano Ristorazione spa Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, detenuta dal Comune di Milano. Presidente Organo di Vigilanza ex D.Lgs.231/2001. L'incarico prevedeva la conoscenza del Modello Organizzativo e Gestionale della Società, delle procedure, dei processi, delle strutture. Rapporti con Amministratore Unico, Collegio Sindacale, Dirigenti.</p> <p>Gennaio 2007- Luglio 2015 Settimopero Welfood srl Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, dei Comuni di Settimo Milanese e Pero. Presidente del Consiglio di Amministrazione e poi Amministratore Unico. Il sistema di gestione del servizio della Società era imperniato su un centro di cottura in cui venivano preparati i condimenti per i primi piatti, i secondi piatti e i contorni. La cottura dei primi piatti era effettuata nei terminali di distribuzione. Ho introdotto il sistema di prepagamento dei pasti con addebito dell'effettivo consumo e condotto azioni contro l'evasione.</p> <p>2012- 2013 Milano Ristorazione spa Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, detenuta dal Comune di Milano. Supporto direzionale all'amministratore unico per il piano di saving (2012), partecipazione alla realizzazione del piano industriale (2012-2013), redazione codice etico (2012), redazione del Piano Triennale Anticorruzione ai sensi della Legge 190/2012 (2013),).</p> <p>2012 -2015 Confederazione Italiana Agricoltori Milano Agricoltura Ideatore e Coordinatore del progetto: Nutrire la città che cambia. Alimenti esotici per i nuovi abitanti di Milano.</p> <p>Marzo 2008 - Marzo 2012 Gemeaz Cusin spa Società di ristorazione collettiva. Presidente Organo di Vigilanza ex D.Lgs. 231/2001. L'incarico prevedeva la conoscenza del Modello Organizzativo e Gestionale della Società, delle procedure, dei processi, delle strutture. Rapporti con Amministratore Unico, Collegio Sindacale, Revisori, Dirigenti della prima linea</p> <p>Aprile - Dicembre 2011 Conal scrl Società di consulenza nel settore alimentare agricolo ambientale Advisor per la valutazione e successiva cessione alla ICQ Holding oggi facente parte del gruppo UL.</p> <p>1987-1995 Titolare Studio De Fabritiis sas Lo studio si occupava di consulenza manageriale nel settore del catering, dell'hotellerie e del retail. I progetti realizzati spaziavano dalla ristorazione</p>
--	--

collettiva alla commerciale anche con un'intensa
attività formativa.
Progetti più importanti nel settore della Ristorazione

	<p>Collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> •Comuni di Melzo, Cinisello Balsamo; realizzazione di centri di cottura. •Università di Pisa, Siena, Palermo; riorganizzazione servizio di ristorazione universitaria. •Ospedale Gregorio Maranon,-Madrid; verifica ipotesi introduzione pasti surgelati. •Ospedali San Carlo, Fatebenefratelli, Istituti Clinici Riuniti, Milano; riorganizzazione del servizio. •Coop Lombardia Milano; ipotesi di confezionamento sotto vuoto. <p>Altri settori</p> <p>Febbraio 2015 ad oggi EDP Renewables Italia Holding srl, EDP Renewables Italia srl, Villa Castelli srl, Pietragalla Eolico srl, Wincap srl, Taca Wind srl Società facenti parte del gruppo multinazionale EDPR, operante nel settore delle energie rinnovabili. OdV monocratico ex D.Lgs.231/2001</p> <p>2009 a oggi Pegaso Ingegneria srl - Milano Società di ingegneria per la progettazione, la direzione lavori e il coordinamento della sicurezza di grandi opere pubbliche. OdV Monocratico ex D.Lgs.231/2001.</p> <p>Aprile 2014 - Aprile 2015 Lombardia Informatica spa Società di servizi informatici detenuta da Regione Lombardia. Presidente Organo di Vigilanza ex D. Lgs. 231/2001</p> <p>1995-2002 Dirigente Gruppo Arnoldo Mondadori Editore spa Direttore Generale Librerie Mondadori. Responsabile di tutte le attività di sviluppo e gestione della catena ho condotto un'intensa attività di riconversione e sviluppo. Le librerie a gestione diretta erano al termine del mio mandato 10, con 25 milioni € di giro d'affari e 120 dipendenti. Procurement and data base Director BOL.com, Bol Italia spa La filiale italiana di Bol International AG, presente in 16 paesi, facente parte del gruppo Bertelsmann AG, il più importante gruppo media del mondo, era stata costituita in joint venture con la Arnoldo Mondadori Editore il gruppo editoriali leader in Italia, per operare nell' e-commerce di prodotti multimediali.</p> <p>1980-1987 Funzionario Lega Nazionale Cooperative Lombardia</p>
Titolo di studio	1981-Laurea-Laurea in Economia Politica conseguita presso l'Università Commerciale Luigi Bocconi con il voto di 110/110 e lode
Altri titoli di studio e professionali	<p>Corso di management per la piccola e media impresa presso CESMA Milano - 1983</p> <p>Qualifica di Arbitro Commerciale - 1989</p> <p>Summer school in sociologia delle organizzazioni criminali dell'Università Statale di Milano - Direttore Prof. Nando Dalla Chiesa 2013</p>
Iscrizione al registro dei revisori	
Iscrizione ad altri albi	

Libero professionista	No			
Percepisce pensione	No			
Esperienza in consigli di amministrazione e/o in collegi sindacali	Presidente Consiglio di Amministrazione Settimopero Welfood srl Società di ristorazione collettiva, scolastica e sociale, dei Comuni di Settimo Milanese e Pero dal 2007 al 2012			
Cariche elettive pubbliche				
Eventuale esperienza di ricerca e di insegnamento universitario				
Capacit linguistiche	Lingua	Livello parlato	Livello scritto	Livello comprensione orale
	Inglese	Buono	Buono	Buono
	Francese	Buono	Buono	Buono
	Tedesco	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente
Altro	Autore del volume Il bilancio sociale per il Comune e per la Provincia, 2004, ed. Franco Angeli. Coautore dei volumi: Manuale di finanza innovativa per la PA, 2003, ed. Rubettino, Rendere conto, il bilancio sociale nelle amministrazioni pubbliche, 2004, ed. ESI, La nuova comunicazione dell'Ente Locale, 2006, ed. Franco Angeli.			
Attivit e impegno civile	Presidente Consiglio Istituto Comprensivo Barozzi Milano Fondatore Europe Conservation			

<p>Bilancio delle attività svolte nei precedenti mandati</p>	<p>Il candidato, rimandando per maggiore completezza alle relazioni dell'A.U. ai bilanci approvati, ha improntato la sua attività a tre linee di azione: trasparenza, fiducia, sostenibilità.</p> <p>Trasparenza La Società ha aumentato la sua trasparenza al di là del dettato normativo grazie a un deciso impulso allo sviluppo dei servizi digitali. Con la revisione del sito web le informazioni sono state raggruppate per gruppi d'interesse in modo da essere più facilmente consultabili. Lo sviluppo dell'app Milano Ristorazione consente a tutte le famiglie di poter aver le informazioni riguardanti il pasto somministrato ai propri figli; nome e foto delle pietanze, ingredienti, grammature oltre a tutte le notizie sul servizio. La piattaforma di iscrizione online al servizio mensa e l'attivazione del servizio PagoPa hanno reso più lineari queste fasi eliminando qualsiasi dubbio sull'accollo degli oneri di transazione che in passato erano a carico della Società. Inoltre dal 2018 le gare d'acquisto si svolgono sulla piattaforma Sintel di ARCA Lombardia.</p> <p>La collaborazione con la Rappresentanza Milanese delle Commissioni Mensa ha consentito lo sviluppo di processi partecipati per la formazione dei menù stagionali e la introduzione di nuovi piatti che sono stati sottoposti anche al giudizio del laboratorio di analisi sensoriale a norma ISO/DIS 8589:2007 del DeFENS dell'Università degli Studi di Milano. A dicembre del 2018 è entrato in funzione l'all. E digitale, realizzato dalla Società per conto del Comune di Milano, attraverso il quale i commissari mensa possono sviluppare più facilmente il loro compito consentendo inoltre la raccolta dei dati in tempo reale. Inoltre si è realizzata una informazione costante mediante la pubblicazione di notizie sul sito web, sulla app e sul profilo LinkedIn della Società. L'apertura ai visitatori del Centro Sarmartini ai commissari mensa e a gruppi qualificati di visitatori ha consentito di far conoscere meglio i nostri prodotti e i nostri processi riducendo la diffidenza delle famiglie. Naturalmente tutto ciò non ha fatto venire meno la necessità di un incontro diretto con le diverse istanze del Comune di Milano come le Commissioni Consiliari Istruzione e Partecipate di fronte alle quali il candidato è stato invitato più volte fornendo informazioni e dettagli o come le Commissioni Istruzione dei Municipi nei confronti dei quali la Società ha sollecitato è organizzato momenti di discussione e informazione. Anche la partecipazione alla fiera Fa la cosa giusta, la fiera sul consumo critico e gli stili di vita sostenibili ha contribuito a aumentare la trasparenza della Società.</p> <p>Fiducia La politica di trasparenza e di dialogo con gli interlocutori ha consentito un aumento della fiducia e della reputazione nella e della Società. Ne sono una testimonianza i risultati della Survey realizzata dal Comune di Milano sul servizio di ristorazione scolastica e dell'indagine sul gradimento dei piatti proposti nei menù stagionali, realizzata da una primaria società di mercato su un campione significativo di alunni delle scuole di tutta la città che ha consentito di mappare in modo realistico i gusti dei bambini e di avere un giudizio più autonomo su tutti i piatti. In generale questo si è riflesso in un giudizio più equilibrato della stampa nei nostri confronti e nella possibilità di resistere meglio nella gestione delle crisi che nel settore del food sono sempre in agguato, specie se amplificate dal ruolo dei</p>
---	--

social. Il miglioramento del gradimento nelle segnalazioni pervenute dai commissari mensa e il bassissimo numero di richieste per il pasto di casa (ca 50 nell'A.S 2018/2019) possono essere interpretati anche come conseguenza della maggiore fiducia nell'operato della Società.

Sostenibilità

La sostenibilità si muove lungo tre direttrici: economica, ambientale e sociale coerentemente con gli Sustainable Development Goals approvati dalle Nazioni Unite.

Per la prima, la grande attenzione ai costi ha consentito il conseguimento di risultati positivi con un ulteriore incremento delle riserve e della liquidità. L'attenta programmazione degli acquisti e il peso economico delle quantità acquistate hanno consentito di contenere il costo delle derrate incrementando nello stesso tempo la percentuale di derrate biologiche. Al tempo stesso la Società ha potuto portare avanti una politica premiale nei confronti dei propri lavoratori e di collaborazione dei propri fornitori che nel 2018 ha contribuito a innalzare la produttività al livello più alto mai raggiunto. Il contenimento dei costi energetici è uno degli obiettivi aziendali che l'Energy Manager e tutta l'azienda sono impegnati a raggiungere.

Gli investimenti nell'area tecnica per il mantenimento in buone condizioni degli impianti e nell'area informatica per lo sviluppo di nuove soluzioni hanno consentito inoltre di spingere sulla qualità del servizio e sulla innovazione dei processi.

La sostenibilità ambientale è da tempo nell'anima della Società che si muove in direzione della economia circolare. Nel 2017 si è concluso il processo di sostituzione del coperto in plastica con quello biocompostabile che consente di risparmiare 720.000 kg di plastica all'anno e di essere pienamente in linea con gli obiettivi di plastic free della Città.

L'analisi dei rifiuti umidi ha evidenziato la loro ottima composizione per la destinazione alla produzione di compost e di energia. Stessa attenzione viene data alla riduzione degli imballi in plastica nella valutazione dei prodotti in fase di gara. L'impegno dell'Azienda in direzione dello sviluppo dei prodotti biologici, a Km0 e a filiera corta e nella riduzione dei consumi di derrate a alto impatto ambientale, come i derivati animali, punta al miglioramento della sostenibilità ambientale.

Per quanto riguarda infine la sostenibilità sociale, Milano Ristorazione persegue da anni la riduzione degli sprechi alimentari con una serie di iniziative che puntano al riutilizzo delle eccedenze alimentari attraverso la collaborazione con il programma Siticibo per il recupero di pane e frutta; il programma Frutta a metà mattina che ha favorito il consumo della frutta e ridotto lo spreco della stessa con ottimi risultati; la distribuzione del sacchetto Salvamerenda con cui i bambini possono portare a casa pane, frutta, budini UHT e prodotti da forno non consumati durante il pranzo scolastico. Le giornate a menù speciale, come quella con i prodotti di Libera Terra in occasione della "Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie" o il "Menù senza Glutine" in occasione della Settimana nazionale della Celiachia, proposto nelle scuole servite da Milano Ristorazione, o il menù elaborato in occasione della Festa dell'Europa, quando i cuochi dei nostri 25 centri cucina, in sostituzione di uno dei piatti del menu del giorno, hanno cucinato un piatto diverso per ognuno dei

	<p>25 paesi dell'Unione Europea. Ma l'impegno sociale continua con l'adesione alle campagne Meno sale e dal menù estivo 2017 la Società ha provveduto, in linea con le indicazioni dell'OMS; della ESPGHA (European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition); della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), e dall'ATS condivise dal nostro Comitato Scientifico, a eliminare il sale dalle preparazioni dei bambini dei nidi anche per la fascia di età 12-36 mesi.</p>
<p>Eventuali revoche dall'incarico di rappresentante di enti pubblici e organismi partecipanti direttamente o indirettamente da enti ed organismi pubblici</p>	