

CURRICULUM VITAE	
INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome e Cognome	GABRIELLA IACONO
ESPERIENZE LAVORATIVE E TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI	
Attuale attivit prevalente	<p>Da 1 marzo 2019 Food Innovation & Strategy Consultant</p> <p>Da gennaio 2019 al 20/06/2019 Presidente Streeteat srl - Milano</p> <p>Da ottobre 2016 a febbraio 2019 R&D Executive Director CIRFOOD s.c. - Reggio Emilia Società di ristorazione collettiva e commerciale Responsabilità e Principali Progetti Gestiti: sono responsabile e promotrice dei progetti di ricerca e sviluppo per l'innovazione dell'impresa, in particolare per l'innovazione e la revisione dei processi, dei prodotti e dei servizi nei diversi settori di business. Mi occupo di verifica e revisione dei processi aziendali in modo trasversale, affianco e a supporto delle diverse funzioni aziendali quali: ufficio gare, ufficio acquisti, direzione operativa, divisione ristorazione commerciale. Sono Project leader di diversi progetti interfunzionali, tra i quali :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Progettazione Centro di ricerca e per l'innovazione di CIRFOOD •Cook&Chill, progettazione e collaudo del sistema di preparazione dei pasti e di semilavorati in linea refrigerata, anche con l'impiego di Atmosfere protettive e cotture sottovuoto •Progettazione di innovativi format di servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale •Food Shuttle, progetto di educazione al gusto e al consumo consapevole per le scuole dell'obbligo •Moveat, programma di alimentazione, nutrizione e movimento che ha come obiettivo il miglioramento del benessere delle persone

Precedenti esperienze lavorative incarichi ricoperti

Da settembre 2011 a ottobre 2016
Presidente e Amministratore Unico
Milano Ristorazione S.p.A. - Milano
Società pubblica in house del Comune di Milano di ristorazione collettiva
Ho svolto l'incarico di Presidente dal settembre 2011 al maggio 2014, quando a seguito del cambiamento di statuto societario sono stata nominata Amministratore Unico. Dal 2013 ho svolto anche la funzione di Direttore Generale.

Da aprile 1999 a settembre 2011
Quality and Food Safety Manager
Gemeaz Cusin Spa - Milano
Società di ristorazione collettiva e buoni pasto
Responsabilità e Principali Progetti Gestiti: Ero inserita in Staff con il Presidente e Amministratore Delegato dal 1999, cui rispondevo direttamente. Ero Responsabile dell'Area Processi di Qualità Aziendale Innovazione e Ricerca, nel cui ambito rivestivo la funzione di Quality and Food Safety Manager ed ero Responsabile dei seguenti uffici :

- Ufficio Qualità, Nutrizione e Sicurezza Alimentare
- Ufficio auditing aziendale (D. Lgs.231/01)
- Ufficio Gare grandi progetti d'offerta
- Ufficio Comunicazione e Immagine, in coordinamento con la Direzione Marketing del gruppo Accor, fino al 2006 svolgendo numerose attività tra cui:
 - oCoordinamento procedura di vendita di Accor della Divisione Ristorazione di Gemeaz Cusin (2006-2008):
 - oRedazione Business plan
 - oProgetto di Riorganizzazione aziendale post vendita (Bain, 2009); definizione di ruoli, competenze, mansionari, organigramma e rielaborazione delle procedure aziendali
 - oVerso Expo2015:
 - oDefinizione del progetto « Formazione per una ristorazione di qualità in Lombardia » per titolari e operatori della ristorazione commerciale;
 - oDefinizione del progetto "il Menù Etico, Sostenibile e disponibile", Premio eccellenze per competere:
 - oformare professionisti per Expo2015;
 - oPartecipazione al progetto Ristorazione dell'area espositiva EXPO

Da 1987 a marzo 1999
Amministratore Unico e Direttore Tecnico
Tecnonatura Srl - Milano
Società di consulenze e ricerca agroalimentare e ambientale e analisi di laboratorio su alimenti e ambiente

Responsabilità e Principali Progetti Gestiti: ho organizzato, partecipato e diretto i seguenti lavori:
oanalisi e/o controllo qualità' di derrate alimentari per piattaforme logistiche, aziende alimentari
oredazione di capitolati di appalto per l'affidamento in gestione di servizi di ristorazione (quale COMUNE DI MILANO, COMUNE DI ROMA) e fornitura di derrate alimentari
oCTU del Tribunale di Milano e Brescia
ocampagna CIGNO AZZURRO 1990-1991-1992: prelievi ed analisi delle acque dei principali laghi del Nord Italia per il controllo dei parametri della balneazione, effettuato per Lega Ambiente (Roma).

	<ul style="list-style-type: none"> •Goletta Verde, come tecnico di bordo, per l'analisi di balneabilità delle acque marine per Lega Ambiente •assistenza tecnica alla qualità di servizi di ristorazione delle prime 10 aziende di ristorazione collettiva e catering aereo e navale in Italia, di aziende private, assicurazioni, gruppi alberghieri, società di gestione ristorazione autostradale, Comuni (comune di Milano) •redazione manuali di autocontrollo e/o assistenza all'applicazione, prime redazioni •progetti tecnici organizzativi : organigrammi e mansionari •perizie tecniche sulle condizioni ambientali e strutturali di centri di cottura •CAMPAGNA "MENO E MEGLIO": analisi di qualità di alimenti prelevati da alcuni punti vendita in diverse città italiane, con l'utilizzo di laboratori mobili, effettuato per la Federazione Nazionale dei Verdi (Roma). •coordinamento e prelievi dell'acqua di mare della zona di Livorno per la rilevazione e determinazione quantitativa di idrocarburi, in seguito all'incendio della nave Moby Prince.
Titolo di studio	1981-Laurea-Laurea in SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI, vecchio ordinamento, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano
Altri titoli di studio e professionali	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare, 1998 (data di istituzione dell'Albo Professionale dei Tecnologi Alimentari), Milano Iscrizione all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, 2000
Iscrizione al registro dei revisori	
Iscrizione ad altri albi	Iscrizione all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, 2000
Libero professionista	Si - Anni Libero Professionista: da 1 marzo 2019; da 1987 a 1999
Percepisce pensione	No
Esperienza in consigli di amministrazione e/o in collegi sindacali	<p>Da settembre 2011 a ottobre 2016 Presidente e Amministratore Unico Milano Ristorazione S.p.A. - Milano Società pubblica in house del Comune di Milano di ristorazione collettiva Ho svolto l'incarico di Presidente dal settembre 2011 al maggio 2014, quando a seguito del cambiamento di statuto societario sono stata nominata Amministratore Unico. Dal 2013 ho svolto anche la funzione di Direttore Generale.</p> <p>Da gennaio 2019 sono Presidente di Streeteat srl, Milano</p> <p>Da Giugno 2017 sono Consigliera del Cda di ACRA, storica Ong milanese, che nel 2018, in occasione dei 50 anni di attività ha ricevuto l'Ambrogino d'Oro.</p> <p>Da 2006 a 2009 sono stata Consigliera dell'Ordine tecnologi alimentari Lombardia Liguria.</p>
Cariche elettive pubbliche	no

Eventuale esperienza di ricerca e di insegnamento universitario	<p>da a.a. 2014 ad oggi Master Universitario di II livello in Alimentazione e dietetica applicata, Università degli studi di Milano Bicocca Insegnamenti: - I sistemi di ristorazione nelle diverse collettività - Tecnologie di cottura e conservazione degli alimenti e rischi igienici sanitari</p> <p>Ho tenuto Seminari ai corsi di Laurea in: oScienze e Tecnologie della ristorazione, Università degli Studi di Milano oRistorazione collettiva, Corso di Legislazione Alimentare, Università degli Studi di Torino</p>			
Capacit linguistiche	Lingua	Livello parlato	Livello scritto	Livello comprensione orale
	inglese	Sufficiente	Buono	Buono

<p>Altro</p>	<p>Nel 2014 ricevo il premio "Tecnovisionarie WomenCEO 2014".</p> <p>Pubblicazioni e altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> •redazione diversi articoli per riviste del settore alimentare •Manuali adottati come testo didattico presso il corso di ristorazione collettiva, unimi <ul style="list-style-type: none"> - " Manuale giuridico tecnico per la ristorazione collettiva" - P. Ferrari, G. Iacono - Maggioli Editore 1996, I edizione - 1999, II edizione - " Manuale della Ristorazione", casa editrice Ambrosania, coautore, 2009 •partecipazione come esperta alla trasmissione radiofonica di RAI 3 "LOMBARDIA VERDE" •coordinamento inchieste/indagini analitiche e microbiologiche comparative di campioni alimentari per Editoriale Altro Consumo, editoriale Qualità, Rai 3, Mi Manda Lubrano, Nuova Ecologia •partecipazione come esperta alla TRASMISSIONE TELEVISIVA DI RAI 3 "MI MANDA LUBRANO" per la presentazione dei test comparativi realizzati per La Nuova Ecologia (Direttore Paolo Gentiloni) <p>Altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ho partecipato a convegni (dal 1987 circa 200 partecipazioni) in qualità di relatore su tematiche inerenti la ristorazione, l'alimentazione nelle collettività, nutrizione, educazione alimentare, applicazione di nuove tecnologie e cook & chill, autocontrollo, sistemi di qualità, legislazione alimentare - Sono stata membro di commissioni tecniche istituzionali (Ministero Salute, Regione Lombardia, Provincia di Milano) di associazione di categoria (Angem), di enti nazionali di normazione (UNI), collaborando alla redazione di: <ul style="list-style-type: none"> - Criteri minimi ambientali. Ministero ambiente 2017-2018 (CIRFOOD, Angem) - norma UNI 11584:2015 - Servizi di ristorazione. Requisiti minimi per la progettazione di menù. - norma UNI 11407:2011 - Servizi di ristorazione fuori casa. Requisiti minimi per la stesura dei Capitolati di appalto, bandi e disciplinari; <ul style="list-style-type: none"> - Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva. Angem, 2011 - Linee guida per la ristorazione ospedaliera. Regione Lombardia, 2009 - Linee guida per la rilevazione della qualità in ristorazione scolastica.
<p>Attivit e impegno civile</p>	<p>Da Giugno 2017 sono Consigliera del Cda di ACRA, storica Ong milanese, che nel 2018, in occasione dei 50 anni di attività ha ricevuto l'Ambrogino d'Oro.</p> <p>Nel 2011 ho collaborato come volontaria ad un progetto alimentare per un orfanatrofio a Shamshabad in India.</p>

Bilancio delle attività svolte nei precedenti mandati

Nuova identità aziendale su importanti temi, per i quali sono state realizzate le seguenti attività, non effettuate prima del 2011:

- Trasparenza

Emessa nuova mission aziendale (febbraio 2012)
Nuovo sito web istituzionale implementato con sezioni dedicate: gare d'appalto, menù disponibili anche su Smartphone, diete sanitarie, materie prime, razioni pietanze, incarichi professionali assegnati, retribuzioni dirigenti, organigramma aziendale, albo consulenti e fornitori, compensi amministratori, bilanci di esercizio.

Redatto e pubblicato Regolamento interno per il reclutamento del personale e affidamento incarichi professionali ai sensi della dell'art.18 c. 2 della legge 133/2008 e art. 35 c.3 del D.Lgs. 165 del 2001 (marzo 2012) .

Adozione del Modello organizzativo 231/01 (febbraio 2014) e Nomina dell'Organismo di Vigilanza

Emesso Codice Etico e nominato Comitato Etico

- Rapporti con l'utenza

Implementata attività e ridotti i tempi di risposte alle domande ed ai reclami dell'utenza.

Partecipazione alla redazione del "Regolamento delle commissioni mensa".

Confronto continuo con le commissioni mensa circa nr 200 incontri, utenza e Consigli di Zona.

- Qualità del servizio

Costituito Comitato Scientifico (marzo 2012) rinnovato negli anni 2014 e 2016

Miglioramenti al menù e alla qualità delle derrate alimentari con preferenza di prodotti locali, prodotti a filiera corta, lotta integrata e mercato equosolidale. Prodotti biologici ed integrali.

Utilizzo di prodotti di "Libera Terra": pasta biologica e succhi di frutta per la giornata " A Pranzo ricordando" , in occasione della ricorrenza della strage di Capaci e dell'attentato al giudice Borsellino.

Le "Giornate dell' integrazione": menù etnici : cinese, latino americano.

Menù speciali: privi di glutine, vegano

Menù tipici: lombardo, siciliano

Miglioramenti al servizio diete.

Aggiornamento Istruzione di Lavoro -Gestione diete

Preparazioni diete speciali con implementazione dei criteri di sicurezza sanitaria.

Gare d'appalto introdotti nuovi requisiti e criteri di aggiudicazione:

-approvvigionamento derrate : maggiore peso alla qualità per la scelta del contraente (70 punti qualità / 30 prezzo), con preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0, valorizzazione degli aspetti ambientali ex D.M. 25/07/ 2011.

-Rivisitazione delle schede tecniche delle derrate alimentari in collaborazione con Università di Milano (CIRA) .

-Aggiudicazione definitiva condizionata al buon esito di analisi di laboratorio di un campione alimentare.

-Previsti periodi contrattuali medio-brevi (1 anno).

-Suddivisione della fornitura in più sub-lotti al fine di favorire la partecipazione e la concorrenza.

-Favorita la partecipazione di un maggior numero di concorrenti aumentando la pubblicità delle gare e azzerando i requisiti di fatturato

- Presenza di membri esterni qualificati nelle

commissioni di aggiudicazione delle gare.
-Valorizzazione di realtà produttive locali:
contrattualizzati fornitori CIA, COLDIRETTI, DISTRETTI AGRICOLI, DAM.
-Nel menù della ristorazione scolastica il 60% dei prodotti è a filiera corta, il 20% dei prodotti è a km 0, il 35% sono biologici e il 31% sono a produzione integrata.
-Controllo qualità prodotti in corso di fornitura: piano di campionamento ed analisi per il controllo di conformità contrattuale delle forniture alimentari e non alimentari. Accollo al fornitore delle spese di analisi di conformità dei prodotti.
-formazione continua di cuochi, aiuto cuochi, assistenti di refettorio.

- Ambiente

Da settembre 2012 reintrodotte le gastronorm in acciaio per il trasporto dei pasti: con riduzione della plastica pari a kg 220.500/anno
Dall'anno scolastico 2012/2013 è iniziata, nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie la raccolta differenziata delle stoviglie di plastica da avviare al riciclo.
Ritiro della frazione organica da tutti i refettori milanesi.
Da gennaio 2015 le stoviglie di plastica delle scuole primarie sono state sostituite con piatti biodegradabili e compostabili.
Da settembre 2015 estesa anche alle scuole secondarie la sostituzione dei piatti in plastica.
Da settembre 2016 estesa anche alle scuole dell'infanzia.

- Centro cucina Sammartini :

Valorizzazione del centro cucina Sammartini .
Messa a punto del progetto di impiego di semilavorati e prodotti già pronti al consumo da destinare alle 25 cucine per la successiva distribuzione alle scuole.
Attuata ottimizzazione delle risorse e della produttività anche in relazione al progetto di sviluppo del centro cucina Sammartini.

- Progetti di educazione al gusto e alla salute

Educazione al gusto ed al consumo: percorsi di educazione alimentare per bambini insegnanti e genitori, laboratori di cucina. ("Mangiare con cura", "Dall'orto alla tavola", serate di "Informazione alimentare per le famiglie ed educatori").
Elaborato progetto "Frutta a metà mattina" con la collaborazione del Comitato Scientifico di Milano Ristorazione; ricercati fondi con esito negativo.
Proposto a MIPAF nel 2016. Attivato nelle scuole primarie aderenti a settembre 2016.

- Comunicazione

Organizzazione di diversi eventi per la cittadinanza: cucine aperte, in bici al brunch, etc
Partecipazione ad eventi e convegni Spreco alimentare.
Miglioramento della gastronomia dei pasti offerti
Effettuata ricognizione con Siticibo per il ritiro presso nr 102 scuole di pane e frutta per un totale di 61872 kg di pane e 104215 kg di frutta nel 2012 , e di kg 46977 di pane e 114641 di frutta nel 2013. Ritiro da febbraio 2014 da 4 Centri Cucina di eccedenze di produzione da destinare alla nuova Struttura di Accoglienza allestita in via Pollini, per 80/100 persone, un locale tra quelli sottratti alla mafia

	<p>gestito da City Angels.</p> <p>Progetto " Io non spreco": i bambini portano a casa frutta, pane, prodotti da forno non consumati a scuola con il sacchetto "Io non spreco";</p> <p>I nonni pranzano a scuola con le classi dei bimbi che li accolgono (adotta un nonno)</p> <p>Progetti di rilevazione gradibilità pasto, con gradimento aumentato dal 72% al 75.1% (cibo totalmente accettato secondo Linee Guida Regione Lombardia Refezione Scolastica -1 tonnellata al giorno di spreco).</p> <p>- Aspetti economici e finanziari Piano industriale 2014-2016 Contratto di Servizio : proposta di prolungamento fino al 2020 al fine di ottimizzare gli ammortamenti di Sammartini Riorganizzazione aziendale di sede (-2 dirigenti e -1 quadro ,non sostituiti) Il costo del venduto aumenta per effetto del miglioramento della qualità delle derrate alimentari offerte, all'incremento dell'utilizzo di prodotti integrali, biologici e locali, all'adeguamento del Contratto di servizio che ha comportato la sostituzione del Grana Padano con Parmigiano Reggiano e del tonno di provenienza extracomunitaria con quello comunitario, e alla reintroduzione delle gastronomie in acciaio (circa -1.800K) Miglioramento della gestione nonostante i maggiori costi. Il costo del personale è pressoché costante con un notevole miglioramento dei costi sostenuti per il personale interinale a favore del personale di Milano Ristorazione.</p> <p>Bilanci d'esercizio - risultati prima delle imposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anno 2011: € 871,9 k - anno 2012: € 869,2 k - anno 2013: € 1.067,0 k - anno 2014: € 2346,4 k - anno 2015: € 2711,6 k <p>La società ha lanciato la propria spending review da inizio 2012: contenimento costi degli straordinari e del personale interinale, gestione degli scioperi del personale e garanzia del servizio. È stato evidenziato un costo elevato di alcuni servizi per i quali si sono realizzati importanti riduzioni di costo (fino a 50%) a seguito di gare o adesioni a convenzione Consip o contratti stipulati dal Comune di Milano.</p>
<p>Eventuali revoche dall'incarico di rappresentante di enti pubblici e organismi partecipanti direttamente o indirettamente da enti ed organismi pubblici</p>	<p>no</p>