



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome

GABRIELLA IACONO



Esperienza professionale

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Da Settembre 2011 ad oggi

Presidente di Milano Ristorazione S.p.A.

Milano Ristorazione S.p.A. Via Quaranta, 41 20139 Milano (Italy) +39 0288463203

Società di ristorazione collettiva partecipata e controllata dal Comune di Milano che gestisce la ristorazione scolastica nelle scuole milanesi –dai nidi d'infanzia alle scuole secondarie di primo grado – e fornisce pasti per case di riposo per anziani, centri di prima accoglienza e scuole private convenzionate.

Date

Da 1999 a settembre 2011

Lavoro o posizione ricoperti
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Quality and Food Safety Manager in Gemeaz Cusin Spa, società di ristorazione collettiva e buoni pasto, attiva in tutti i settori della ristorazione (scolastico, aziendale, sanitario, socio assistenziale, caserme, istituti religiosi, catering aereo e navale)

Gemeaz Cusin SpA - Viale Famagosta, 75 – 20141 – Milano (Italy) - +39 028188151

Sito internet www.gemeazcusin.it

Ristorazione collettiva nei seguenti settori : scolastico, aziendale, sanitario, socio assistenziale, caserme, istituti religiosi, catering aereo e navale, vending

Principali attività e responsabilità

E' in Staff con il Presidente e Amministratore Delegato dal 1999, cui risponde direttamente. E' Responsabile dell'Area Processi di Qualità Aziendale Innovazione e Ricerca, nel cui ambito riveste la funzione di Direttore Assicuratore Qualità (Quality and Food Safety Manager) e di Responsabile dei seguenti uffici:

- Ufficio Qualità, Nutrizione e Sicurezza Alimentare
- Ufficio auditing aziendale (D. Lgs.231/01)
- Ufficio Gare grandi progetti d'offerta

Fino al 2006 è stata Responsabile dell'Ufficio Comunicazione e Immagine, in coordinamento con la Direzione Marketing del Gruppo Gemeaz Cusin (Accor Italia)

In affiancamento al Presidente e Amministratore Delegato, ha svolto numerose attività tra le quali le più significative e recenti sono state:

- Coordinamento procedura di vendita di Accor della Divisione Ristorazione di Gemeaz Cusin (2006-2008): Redazione Business plan
- Raccolta e verifica documentazione per Due Diligence (Deloitte)
- Elaborazione Management Presentation (Mediobanca)
- Partecipazione MP
- Progetto di Riorganizzazione aziendale post vendita (Bain, 2009); definizione di ruoli, competenze, mansionari, organigramma e rielaborazione delle procedure aziendali
- Expo2015:
 - Definizione del progetto "Formazione per una ristorazione di qualità in Lombardia" per ristoratori;
 - Definizione del progetto "il Menù Etico, Sostenibile e disponibile", Premio eccellenze per competere: formare professionisti per Expo2015;
 - Partecipazione al progetto Ristorazione dell'area espositiva: format, modelli organizzativi, tecnologie innovative e offerta alimentare (Gruppo di lavoro per lo sviluppo del tema di Expo Spa)

Nell'Area Qualità, Sicurezza Alimentare e Nutrizione:

- Dirige e coordina uno staff di 20 Assicuratori Qualità presenti presso gli uffici delle Filiali Gemeaz Cusin e coordina le 116 persone Responsabili e Incaricati del Controllo Qualità nelle diverse unità di ristorazione di grandi dimensioni (totali unità di ristorazione Gemeaz Cusin 900)
- Ha acquisito, mantiene e gestisce le seguenti certificazioni:
 - UNI EN ISO 9001:2008, Sistemi di gestione per la Qualità
 - UNI EN ISO 22000:2005, Sicurezza Alimentare
 - UNI EN ISO 22005:2007, Rintracciabilità
 - UNI 10854:99, Sistema di Autocontrollo
 - UNI EN ISO 14001:2004, Sistema di gestione ambientale
 - OH&SAS 18001, Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro
 - Sa8000/2008, Responsabilità Sociale d'impresa
 - Produzione "Biologica" dei Pasti"
 - Disciplinare dietetico aziendale, disciplinare tecnico certificato
 - Responsabilità sociale di Impresa (ISO 26000), in corso
- E' OSA, Operatore del Settore Alimentare, ai sensi del Reg. CE 178/02, di tutte le attività di ristorazione di Gemeaz Cusin Spa e del Gruppo Gemeaz Cusin
- Elabora i Piani Alimentari per le diverse tipologie di collettività
- Elabora progetti di educazione alimentare
- Elabora testi didattici sia ad uso interno per la formazione che per le attività didattiche esterne
- Elabora Carte di Servizi di servizi di ristorazione
- Definisce le specifiche tecniche merceologiche e igieniche dei prodotti alimentari e dei prodotti non alimentari destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Gestisce i rapporti con le Asl e altri organismi di vigilanza
- Gestisce i rapporti con i fornitori di prodotti e servizi per quanto attiene gli aspetti igienico sanitari, tecnici, merceologici, formazione e servizi annessi
- Ha definito le Procedure per l'applicazione in Italia del recupero delle eccedenze alimentari da servizi di ristorazione collettiva da destinare a enti caritatevoli (Legge del Buon Samaritano per Siticibo - Banco Alimentare)
- È docente di corsi di formazione su tematiche igienico sanitarie, nutrizionali, di legislazione alimentare, sui prodotti biologici, a filiera corta e km. 0

Nell'Area Innovazione e Ricerca:

- Effettua analisi, studi e ricerche per l'individuazione e la messa a punto di tecnologie innovative per la ristorazione, quali
 - Produzione di pasti con l'impiego del "cook & chill" (legame refrigerato) e impiego di atmosfere protettive ed avviamento di centri di produzione pasti a Rieti (1999), a Bagno a Ripoli (Fi) di Siaf (2001) e per Wagons Lits (Gruppo Accor) per la ristorazione italiana a bordo treno TGV, Francia
 - **Nutrition School System, progetto di ricerca avente ad oggetto l'individuazione di nuove soluzioni tecnologiche ed organizzative per i servizi di Ristorazione Scolastica, per la realizzazione di un sistema integrato di produzione pasti ecosostenibile e di qualità: progettazione realizzata per Milano Ristorazione (Presidente Ivan Dragoni)**
 - Vending di pasti pronti refrigerati
 - **Sistema di distribuzione pasti refrigerati ad anziani assistiti a domicilio (progetto aziendale brevettato)**
- Implementazione dello studio e della ricerca nell'area nutrizionale:
 - Coordinamento Dottorati di Ricerca in nutrizione sperimentale e clinica
 - Progettazione e implementazione programma informatico di valorizzazione e progettazione nutrizionale di menù per tutte le tipologie di collettività

Nell'Area Auditing Aziendale:

- Redige e implementa il Modello Organizzativo in conformità al D.Lgs. 231/01 del Gruppo Gemeaz Cusin
- Coordina l'attività di Auditing interno
- E' il riferimento aziendale dell'Organismo di Vigilanza per Gemeaz Cusin Spa e Tirrenia Eurocatering SpA (società controllata del Gruppo GC)

Nell'Area Commerciale, Gare e grandi Progetti d'offerta:

- Elaborazione grandi progetti d'offerta in qualità di Capo Progetto (quali ad esempio gara refezione scolastica del Comune di Roma, Torino, Genova, Treviglio, Sassari, Palermo, Napoli, Brindisi, Catania, Rimini...e di Aziende Ospedaliere quali S. Giovanni Battista di Torino, S. Martino di Genova, Niguarda di Milano, IRCS di Milano...)

Nell'Area Comunicazione e Immagine:

- Ha organizzato e partecipato a Fiere di settore (quali ABCD, Fiera di Genova, MIA fiera di Rimini, Hospital Fiera di Bologna, Settimana della vita collettiva Fiera di Roma)
- Ha organizzato Convention Aziendali
- Ha organizzato Convegni e Seminari
- Ha collaborato con la funzione Marketing del Gruppo Accor Italia alla elaborazione di depliant, brochure, materiali commerciali istituzionali e materiali divulgativi e di educazione alimentare ("Gimmy mangiobene" per la ristorazione scolastica e "Vita agli anni" per la ristorazione per gli anziani)

Attività svolte in coordinamento con le altre funzioni aziendali:

- Collabora con il Servizio Giuridico e Fiscale del Gruppo per l'approntamento di ricorsi al TAR e per la risoluzione di contenziosi tecnico/legislativi, per l'approntamento di Deleghe e Procure di tutte le funzioni Aziendali
- Collabora con la Direzione Tecnica alla progettazione di nuovi centri di cottura
- Collabora con la Direzione Acquisti per la definizione:
 - dei requisiti tecnici e di servizio degli accordi quadro con fornitori di servizio, di derrate alimentari e non alimentari
 - dei requisiti per la selezione e qualifica di fornitori
- Collabora con la Direzione Commerciale per l'approntamento dei documenti tecnici per le gare
- Supporta la Human Resource per quanto attiene la gestione degli aspetti attinenti il Sistema certificato di gestione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro e SA8000
- Collabora con i Capi gestione nelle diverse filiali operative alla definizione del costo delle materie prime alimentari e costo pasto
- Collabora con Information Technology per l'implementazione e la definizione dei processi informatici che impattano con gli aspetti gestionali certificati (ordine mense, gestione magazzino/inventari, rintracciabilità, elenco fornitori e referenze)

Altre attività:

- Partecipa 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
- Tiene Seminari ai corsi di Laurea in:
 - Scienze e Tecnologie della ristorazione, Università degli Studi di Milano
 - Ristorazione collettiva, Corso di Legislazione Alimentare, Università degli Studi di Torino
- E' membro di commissioni tecniche istituzionali:
 - UNI (norma UNI 11407 – Linee guida per la stesura dei Capitolati di appalto per la ristorazione fuori casa; norma in corso di elaborazione per la stesura ed elaborazione di menù nella ristorazione collettiva)
 - Ministero della Salute
 - Regione Lombardia (Linee guida regionali per la ristorazione ospedaliera)
 - Provincia Milano
 - Angem (manuale corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva ed 2011, in corso di validazione la Mini stero della salute)
 - Linee guida per la rilevazione della qualità in ristorazione scolastica

Date	Da 1987 a 1999
Lavoro o posizione ricoperti	Amministratore Unico e Direttore Tecnico di Tecnonatura Srl, società di consulenze e ricerca agroalimentare e ambientale e analisi di laboratorio su alimenti e ambiente
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tecnonatura Srl – Via Binda, 10 – 20143 – Milano (Italy)
Tipo di attività o settore	consulenza, ricerca, analisi su alimenti ed ambiente
Principali attività e responsabilità	<p>Ha quindi organizzato, partecipato e diretto i seguenti lavori:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ analisi e/o controllo qualità di derrate alimentari per logistiche, aziende alimentari □ redazione 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 □ corsi di addestramento e formazione per il personale addetto a centri di produzione pasti, Manager della ristorazione, dietiste e tecnici della ristorazione, Commissioni mense, Responsabile controllo qualità □ CTU del Tribunale di Milano e Brescia □ progetto e coordinamento della campagna 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"> ▪ Con Conal srl partecipa a Goletta Verde, quale tecnico di bordo, per l'analisi di balneabilità delle acque marine per Lega Ambiente ▪ assistenza tecnica alla produzione di centri di ristorazione ▪ 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 ▪ compilazione di menu e relative tabelle dietetiche, tabelle merceologiche di derrate alimentari per ristorazione scolastica di importanti comuni come Roma e Milano, ristorazione ospedaliera, aziendale e residenze per anziani ▪ progetti tecnici organizzativi: organigrammi e mansionari ▪ perizie tecniche sulle condizioni ambientali e strutturali di centri di cottura ▪ rilevazione del rumore ai sensi del d.l. 277 del 15/10/91 in centri di produzione pasti ▪ progetti di realizzazione e ristrutturazione di centri di produzione pasti ▪ progetto, realizzazione e coordinamento della 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 <u>Federazione Nazionale dei Verdi (Roma)</u>. ▪ 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.
Date	1987
Lavoro o posizioni ricoperte	Collabora con la società Conal Scrl di Milano, nella divisione Ristorazione collettiva
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Conal srl, - Via Binda, 19 – Milano (Italy) Consulenze alimentari e ambientali
Date	1982-1987
Lavoro o posizioni ricoperte	Collabora in Studi medici polispecialistici come esperta in Scienza della Nutrizione per la redazione di menù personalizzati per pazienti affetti da patologie alimentari complesse
Istruzione e formazione	
Date	<p>Iscritta all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria dal 1998</p> <p>1998: Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (data di istituzione dell'Albo Professionale dei Tecnologi Alimentari)</p> <p>1981: LAUREA IN SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI, Università degli Studi di Milano</p> <p>1976: Diploma Liceo Scientifico Leonardo da Vinci, Milano</p>
Capacità e competenze personali	
Madrelingua	Italiano
Altra lingua	Inglese

Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione				Parlato				Scritto	
	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
	B1	intermedio	B2	intermedio	B1	intermedio	A2	base	B1	intermedio

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali	Ottime capacità relazionali; capacità di adeguamento a contesti diversi; buone capacità di comunicazione; molto portata al lavoro di equipe
Capacità e competenze organizzative	Ottime capacità organizzativa, sia al lavoro che nella vita privata; buona capacità di coordinare gruppi di lavoro e progetti; attualmente coordino un gruppo di 12 persone; organizzo viaggi in autonomia anche per amici
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza dei principali ambienti e software, pacchetto office, internet explorer, power point, vista e windows 7
Altre capacità e competenze	HOBBY E INTERESSI: Cinema, musica, teatro, danza, lettura, pittura Viaggiare in autonomia in Paesi e mete non turistiche, sia per mare che via terra SPORT PRATICATI: Sci, sci nautico, nuoto, subacquea, vela, pilates, yoga
Patente	Automobilistica (patente B)
Ulteriori informazioni	Pubblicazioni e altro: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> redazione numerosi articoli per riviste del settore <input type="checkbox"/> Manuali adottati come testo didattico presso la Facoltà di ristorazione collettiva <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 <input type="checkbox"/> partecipazione come esperto alla trasmissione radiofonica di RAI 3 "LOMBARDIA VERDE" <input type="checkbox"/> inchieste/indagini analitiche e microbiologiche comparative di campioni alimentari per Editoriale Altro Consumo, editoriale Qualità, Rai 3, Mi Manda Lubrano, Nuova Ecologia <input type="checkbox"/> partecipazione come esperto alla TRASMISSIONE TELEVISIVA DI RAI 3 "MI MANDA LUBRANO" per la presentazione dei test comparativi realizzati per La Nuova Ecologia (Direttore Gentiloni) <p>È Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria dal 2006 al 2009 E' membro del Comitato tecnico di Angem, Associazione di Categoria delle Aziende di Ristorazione E' membro di Commissioni Tecniche Istituzionali</p> <p>Collabora come volontaria ad un progetto alimentare per una missione in India (Shamshabad)</p> <p>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".</p>