

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno 2000
Milano

Iscrizione all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria

Anno 1998
Milano

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (data di istituzione dell'Albo Professionale dei Tecnologi Alimentari)

Anno 1981
Milano

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
Università degli Studi di Milano

Anno 1976
Milano

Diploma Liceo Scientifico
Liceo Scientifico Leonardo da Vinci

Lingue :

Inglese : Discreto

Software : Ottima conoscenza dei principali ambienti e software, pacchetto office.

PRINCIPALI ESPERIENZE PROFESSIONALI

Giug. 2019 - oggi
Milano

Società pubblica di ristorazione scolastica, interamente partecipata da Ente Locale
Ruolo Ricoperto: Consigliera di Amministrazione

Mar. 2019 - oggi
Milano

Libera professionista
Ruolo ricoperto: Food Innovation & Strategy Consultant

Compiti svolti: Consulenze ad imprese private e pubbliche

Nov. 2016 - Febb. 2019
Reggio Emilia

Impresa privata di ristorazione collettiva e commerciale
Ruolo ricoperto: R&D Executive Director

Compiti svolti: sono stata responsabile e promotrice dei progetti di ricerca e sviluppo per la innovazione dell'impresa, in particolare per l'innovazione e la revisione dei processi, dei prodotti e dei servizi nei diversi settori di business. Mi sono occupata di verifica e revisione dei processi aziendali in modo trasversale, in affiancamento e a supporto delle diverse funzioni aziendali quali: ufficio gare, ufficio acquisti, direzione operativa, divisione ristorazione commerciale.

Sono stata Project leader di diversi progetti interfunzionali, tra i quali :

- Progettazione Centro di ricerca e per l'innovazione
- 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
- Progetto di educazione al gusto e al consumo consapevole per le scuole dell'obbligo
- Programma di alimentazione, nutrizione e movimento che ha come obiettivo il miglioramento del benessere delle persone

Sett. 2011 - Ott. 2016

Milano

Società pubblica di ristorazione scolastica, interamente partecipata da Ente Locale
Ruolo Ricoperto: Presidente e Amministratore Unico

Compiti svolti: Ho svolto l'incarico di Presidente dal settembre 2011 al maggio 2014, quando a seguito del cambiamento dello statuto societario sono stata nominata Amministratore Unico di questa società di ristorazione collettiva, partecipata e controllata da un Ente locale, che gestisce la ristorazione scolastica nelle scuole cittadine –dai nidi d'infanzia alle scuole secondarie di primo grado- e fornisce pasti per case di riposo per anziani, centri di prima accoglienza, scuole private convenzionate, e anziani a domicilio. Dal 2013 ho svolto anche la funzione di Direttore Générale, apportando profondi cambiamenti nella organizzazione della società e delle cucine centralizzate, migliorandone le prestazioni, attivando sistemi incentivanti per il conseguimento di risultati per obiettivi, apportando importanti miglioramenti nella gestione della società fino a triplicarne il risultato d'esercizio. La società consegue ricavi per poco meno di 100 Milioni di euro e l'organico consiste in 850 dipendenti. Ulteriori 1200 unità sono indirettamente coinvolte nel servizio.

Da 2014 ad oggi Docente Presso Master di Alimentazione e Dietetica Applicata, presso una Università di Milano

Da 2013 a 2016 Partecipazioni a Commissioni di Gara di Servizi di Ristorazione quale Esperto Tecnico

Apr. 1999 - Sett. 2011

Milano

Società privata di ristorazione collettiva
Ruolo ricoperto: Quality and Food Safety Manager

Compiti svolti: 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, fino al 2006

svolgendo numerose attività tra cui:

- Coordinamento procedura di vendita della Divisione Ristorazione della società (2006-2008)
- Redazione Business plan
- Progetto di Riorganizzazione aziendale post vendita (Bain, 2009); definizione di ruoli, competenze, mansionari, organigramma e rielaborazione delle procedure aziendali
- Verso Expo2015:
 - Definizione del progetto « Formazione per una ristorazione di qualità in Lombardia » per titolari e operatori della ristorazione commerciale
 - Definizione del progetto "il Menù Etico, Sostenibile e disponibile", Premio eccellenze per competere: formare professionisti per Expo2015
 - Partecipazione al progetto Ristorazione dell'area espositiva EXPO

1987 – Mar. 1999

Milano

Società di consulenze e ricerca agroalimentare e ambientale e analisi di laboratorio su alimenti e ambiente
Ruolo ricoperto: Amministratore Unico e Direttore

Compiti svolti: ho organizzato, partecipato e diretto i seguenti lavori:

- analisi e/o controllo qualità di derrate alimentari per piattaforme logistiche e 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
- CTU del Tribunale di Milano e Brescia

- 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)
- 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).

INTERESSI E ALTRE ATTIVITÀ

Pubblicazioni e altro:

- articoli per riviste del settore alimentare
- " Manuale giuridico tecnico per la ristorazione collettiva"
- " Manuale della Ristorazione", casa editrice Ambrosiana, coautore, 2009
- partecipazione come esperta alla trasmissione radiofonica di RAI 3 "LOMBARDIA VERDE" e alla trasmissione televisiva di RAI 3 "MI MANDA LUBRANO" per la presentazione dei test comparativi realizzati per La Nuova Ecologia (Direttore Paolo Gentiloni)
- inchieste/indagini analitiche e microbiologiche comparative di campioni alimentari per Editoriale Altro Consumo, editoriale Qualità, Rai 3, Mi Manda Lubrano, Nuova Ecologia
- Cariche:
 - Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria dal 2006 al 2009
 - membro del Comitato tecnico di Angem, Associazione di Categoria delle Aziende di Ristorazione
 - membro di Commissioni Tecniche Istituzionali
 - Da Giugno 2017 sono membro del Cda di una storica Ong milanese
- Premi:
 - 1 premio come migliore CEO donna

Interessi:

- Lettura, musica, pittura, cinema, teatro
- Sport praticati: sci, subacquea, nuoto
- Viaggiare in autonomia
- Volontariato per la cooperazione internazionale