

A.I.MAN.Lab|DAYS

Manutenzione e Alimentare

Una giornata esclusiva ad invito solo per gli addetti ai lavori per la produzione alimentare. L'unica occasione per stilare le B.A.T. legate al mondo del food

10 settembre 2025

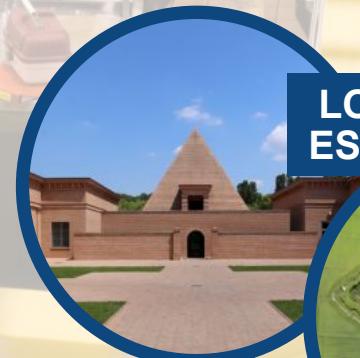
Labirinto della Masone - Fontanellato (PR)

Supported by:

DAL 1877

Barilla®

**LOCATION
ESCLUSIVA**



A.I.MAN. Lab|DAYS

Un'occasione unica per stilare le B.A.T. di Manutenzione legate al mondo del Food&Beverage

La Manutenzione è chiamata ad affrontare molteplici sfide: la straordinaria velocità dell'evoluzione tecnologica, la necessità di gestire e sviluppare competenze, l'interazione tra attività tecniche e la qualità dei prodotti, l'impatto ambientale delle operazioni, la sostenibilità e l'efficienza dei processi. Senza dimenticare le priorità assolute della nostra attività: la Sicurezza sul Lavoro e la Sicurezza Alimentare. In un contesto sempre più interconnesso ed interdipendente, diventa essenziale potersi confrontare con tutti i protagonisti del settore, per individuare le migliori tecniche con le quali affrontare le aree tematiche chiave.

A coordinare i lavori saranno:

PEOPLE



Alessandro Spadini,
Plant Director - Barilla
Lab Team Leader

Dopo avere conseguito la laurea in Ingegneria aeronautica, nel 1993 è entrato in Barilla, dove ha iniziato a lavorare come ingegnere nel Dipartimento di Ricerca e Sviluppo e, successivamente, nel settore delle macchine per la produzione della pasta. Nel 1997 si trasferisce ad Ames, negli Stati Uniti, per sovrintendere alla costruzione, da zero, del mulino e del pastificio: il primo in Nord America. Nel 1999 ritorna in Italia, dove assume diversi ruoli presso gli stabilimenti Barilla per i prodotti da forno, prima a Cremona e successivamente a Castiglione delle Stiviere. Nel 2009 sono rientra presso la sede centrale di Parma per ricoprire il ruolo di Indirect Category Director all'interno della Direzione Acquisti. Verso la fine del 2016 ha avuto l'opportunità di tornare nel mondo della produzione in qualità di Direttore di stabilimento a Pedrignano.



Riccardo Manzini,
Professore Ordinario - UNIBO
Content Lab Advisor

Attualmente professore ordinario di Logistica, Facility Planning e Ingegneria della Manutenzione presso l'Università di Bologna. È direttore del Food Supply Chain Center, che si occupa di tutte le criticità della supply chain dei prodotti deperibili. Ha fondato la conferenza internazionale Food & Wine Supply Chain, presiedendo la prima edizione nel 2011. Fa parte della Core Faculty della Bologna Business School. Attualmente insegna nell'Executive Master Supply Chain and Operations (corso: Logistics and Supply Chain System). È direttore del "Warehousing Center" dell'Università di Bologna. È esperto di movimentazione e stoccaggio dei materiali, soluzioni automatizzate e modelli di ottimizzazione in sistemi produttivi complessi, ingegneria della manutenzione e dell'affidabilità, Industry 5.0.

LOCATION: Labirinto della Masone



“È un parco culturale unico nel suo genere. Concepito dall'editore, bibliofilo, designer e collezionista Franco Maria Ricci, è stato inaugurato nel maggio 2015.”

Testo tratto dal sito www.labirintodifrancomariaricci.it

Si tratta dunque di un luogo multiforme: è un laboratorio editoriale, è un museo che ospita centinaia di opere d'arte datate dal Rinascimento al Novecento e spazi per mostre temporanee eclettiche e sorprendenti, come anche spazi per feste ed eventi. Il tutto circondato da uno straordinario labirinto di bambù: era il 1977 quando Ricci promise all'amico e collaboratore Jorge Luis Borges, scrittore argentino che più di chiunque altro seppe cogliere e raccontare l'essenza del segno labirintico, che un giorno avrebbe costruito il dedalo più grande del mondo proprio in quei campi in cui i due erano soliti passeggiare.

Testo tratto dal sito www.labirintodifrancomariaricci.it

TOPICS

1. **SICUREZZA:** Manutenzione & People Safety, un connubio indissolubile! Che attraversa trasversalmente i nostri processi
2. **SOSTENIBILITÀ:** come migliorare l'impatto delle nostre operazioni sull'ambiente e sulla gestione razionale delle risorse energetiche
3. **NUOVE TECNOLOGIE:** con che approcci gestire l'implementazione e massimizzare la potenzialità delle tecnologie emergenti applicate alla manutenzione (IA; IOT; Robotica; Data Management)
4. **NUOVI SERVIZI:** la manutenzione vista anche come gestione nevralgica di un ecosistema di attività, servizi e competenze, interne ed esterne
5. **NUOVI OBIETTIVI DELLA MANUTENZIONE:** oltre alla riparazione, a ritardare l'insorgenza dei guasti ed a migliorare le prestazioni, siamo chiamati a dare un contributo determinante alla qualità dei processi, a garantirne la salubrità, a migliorare le tecnologie di produzione
6. **EFFICIENZA DI PROCESSO:** migliorare la produttività, garantire la tracciabilità, aumentare la disponibilità; quali strategie e tattiche sono applicabili per aumentare la competitività dei processi di manutenzione
7. **RESILIENCE:** come affrontare i rischi legati alla supply chain disruption, al climate change, alle fluttuazioni dei prezzi, al cambiamento del mondo del lavoro.....
8. **MANUTENZIONE-HR:** come garantire la disponibilità di risorse e l'attrattiva della manutenzione; con quali ruoli garantire la crescita professionale e le competenze necessarie; quali sistemi di knowledge management adottare



Con il coinvolgimento diretto dei partecipanti, suddivisi nelle varie aree tematiche e coordinati da Service Providers d'eccezione, si inizierà un confronto serrato, per arrivare alla definizione delle migliori tecniche applicabili per affrontare le sfide emergenti della manutenzione nel mondo F&B, condividendo esperienze, proponendo percorsi di crescita e stimolando la valorizzazione della manutenzione.



SCHEDULE

9.00

Apertura
Registrazioni

9.15

Welcome
Coffee

10.00

Inizio lavori -
Panel
Discussion

12.00

- Lunch
- Networking
- Visita al
museo e
labirinto

14.00

Lavori
suddivisi in
tavoli tematici

15.00

Condivisione
risultati tavoli
tematici

16.30

Chiusura
Lavori

NEW!

Tutti i partecipanti
saranno candidabili all'
**Italian Maintenance
Manager Award 2025**

Sponsored by:



*Salvetti
Foundation*

Est. 1988

Benefit per i partecipanti:

- Stesura delle B.A.T.
- Contenuti della Giornata
- Networking
- Visita al museo e labirinto
- Cadeau esclusivo per i partecipanti



ISCRIZIONE

Iscrivendoti agli A.I.MAN. Lab Days avrai la possibilità di incontrare e confrontarti con **personalità di alto livello legate al mondo dell'Alimentare**. Una giornata stimolante in cui oltre ai **risultati della giornata** di lavoro avrete la possibilità di fare **Networking** con i partecipanti e visitare la suggestiva **location del Labirinto della Masone**. Per tutti i partecipanti è previsto anche un cadeau esclusivo.

Clicca il bottone qui sotto per iscriverti!



Il 9 settembre si svolgerà nella stessa locantion A.I.MAN. Lab Days - Manutenzione e Petrochimico



Per maggiori informazioni contattare: aiman@aiman.com