

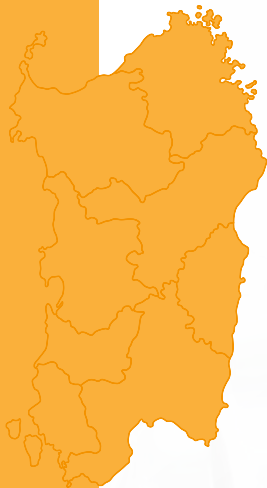


Network
626School srl
Centro di Formazione per la Sicurezza sul Lavoro



HACCP
Sardegna Tour
by **626School**

**un viaggio verso
l'eccellenza
nella sicurezza
alimentare**



HACCP SARDEGNA TOUR



HACCP 2024
Sardegna.Tour
by 626School

2 0 2 4



SASSARI 04 03 2024



OLBIA 05 03 2024



NUORO 18 03 2024



ORISTANO 19 03 2024

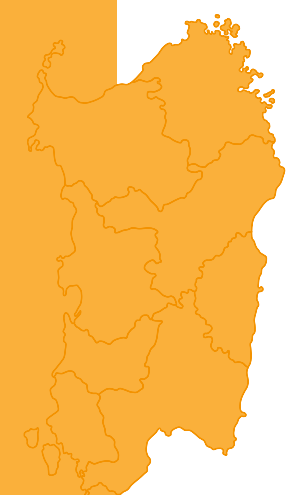


CAGLIARI 08 04 2024

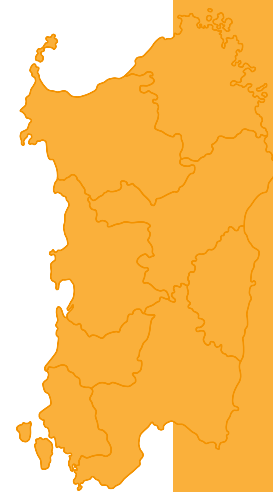


Introduzione

Nel cuore del Mediterraneo, la Sardegna è una terra di bellezze naturali mozzafiato e tradizioni millenarie, ma ora anche epicentro di innovazione nel settore alimentare. Con il lancio dell'**HACCP Sardegna Tour, 626 School srl** ha creato un **evento formativo unico**, destinato a trasformare il panorama della sicurezza alimentare sull'isola. Questo racconto non è solo una cronaca degli eventi, ma della nostra missione: promuovere la cultura della sicurezza alimentare in Sardegna, coinvolgendo imprenditori, operatori e associazioni di categoria in un viaggio di scoperta e crescita.



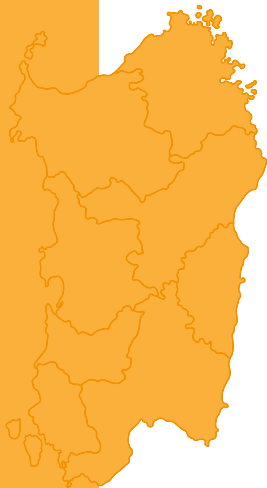
2023: La nascita di un sogno



Un'idea che diventa realtà

Nel 2023, il nostro sogno ha preso forma con la creazione dell'**HACCP Sardegna Tour**. L'idea era chiara: organizzare un **evento informativo e formativo** che non solo istruisse, ma ispirasse. Volevamo raggiungere il cuore degli imprenditori sardi del settore alimentare, offrendo loro strumenti concreti e innovativi per **migliorare la sicurezza alimentare** nelle loro attività. **Sassari, Nuoro e Cagliari** sono state le prime tappe di questo viaggio, ospitando seminari itineranti che hanno visto l'iscrizione e la partecipazione di oltre **250 iscritti**. La passione e l'entusiasmo che abbiamo riscontrato hanno superato ogni nostra aspettativa.

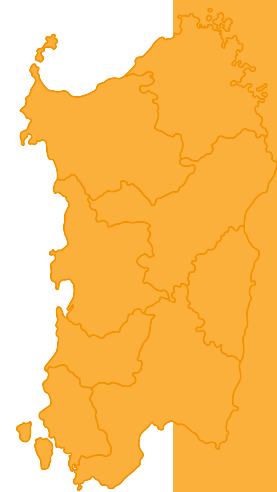




HACCP
Sardegna Tour
by **626School**

Gli imprenditori locali, gli operatori del settore alimentare e le associazioni di categoria hanno risposto con un **entusiasmo contagioso**. Le sale gremite, le domande incalzanti e l'interazione vivace tra partecipanti e relatori hanno trasformato ogni seminario in un vivace scambio di idee e conoscenze. La Sardegna, con la sua ricca tradizione culinaria e la sua attenzione alla qualità, ha accolto il nostro tour con un calore che ha reso ogni tappa un'esperienza indimenticabile.





I Punti Chiave dei Seminari

Durante il **Tour del 2023**, abbiamo offerto contenuti formativi di alto livello, concentrandoci su:

- **Normative HACCP:** Approfondimenti sulle leggi vigenti e sulle migliori pratiche per garantire la conformità, spiegati in modo semplice e chiaro. Ogni partecipante ha potuto comprendere appieno le normative HACCP e come applicarle nella propria attività, grazie a spiegazioni dettagliate e sessioni di domande e risposte.
- **Procedure di autocontrollo:** Strumenti e tecniche per implementare un sistema di autocontrollo efficace e sostenibile, illustrati con esempi pratici e reali. Abbiamo mostrato come un sistema ben implementato possa non solo prevenire problemi, ma anche migliorare l'efficienza operativa.
- **Igiene e sicurezza:** Strategie per mantenere alti standard di igiene e prevenire contaminazioni alimentari, in particolare per la corretta gestione delle criticità e intolleranze alimentari, con dimostrazioni e simulazioni. Gli imprenditori hanno potuto vedere in prima persona l'importanza di una gestione rigorosa dell'igiene e come applicare queste pratiche nelle loro cucine e laboratori.



2024: L'evoluzione del Tour

Un'impronta più ampia

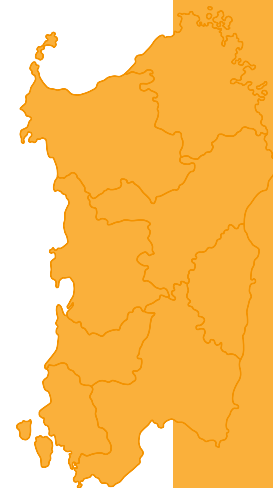
Il successo del primo anno ha spianato la strada per un'espansione ambiziosa. Nel 2024, l'**HACCP Sardegna Tour** ha ampliato il suo raggio d'azione, toccando cinque città: **Sassari, Olbia, Nuoro, Oristano e Cagliari**. Con più di 500 iscritti e il coinvolgimento di importanti associazioni di categoria, il Tour ha consolidato la sua posizione come **evento leader nella sicurezza alimentare in Sardegna**.

Ogni città ha portato con sé nuove sfide e opportunità. **Sassari e Olbia**, con le loro vivaci comunità di imprenditori, hanno visto una partecipazione entusiasta, mentre Nuoro ha dimostrato un interesse particolare che ci ha costretto a cambiare la sala all'ultimo momento per la straordinaria partecipazione. A **Oristano**, l'incontro con l'**Unione Cuochi Sardegna**, presente il **Presidente Marcello Sanna**, ha aggiunto un tocco di eccellenza, anche per il **Patrocinio dell'UnionAlimentari CONFAPI Sardegna** con l'intervento del **Presidente Gavino Guiso**; infine **Cagliari**, nella prestigiosa cornice del **Convento di San Giuseppe**, ha riaffermato il suo ruolo di hub centrale per l'innovazione alimentare.



Gavino Guiso,
Presidente di UnionAlimentari
CONFAPI Sardegna,
e Giancarlo D'Andrea,
Direttore 626 School

Collaborazioni strategiche











L'edizione del 2024 è stata arricchita dalla partecipazione di partner di rilievo:

- **CNA della Gallura a Olbia:** Grazie alla gradita presenza della **Direttrice Marina Deledda**, supporto prezioso che ha amplificato la portata del nostro messaggio, coinvolgendo attivamente le imprese locali. La presenza della **CNA della Gallura** ha permesso di gettare le basi per una platea più vasta, facilitando l'accesso alle informazioni cruciali sulla sicurezza alimentare.
- **Unione Cuochi Sardegna a Oristano:** Una presenza ricca di prospettive per coinvolgere i professionisti della cucina. Nelle prossime edizioni del Tour gli chef avranno l'opportunità di aggiornamento professionale, di implementare nuove tecniche per la sicurezza alimentare e condividere le proprie esperienze, creando un ambiente di apprendimento reciproco.
- **UnionAlimentari CONFAPI Sardegna:** Il patrocinio del Tour ha sottolineato l'importanza dell'evento, con la presenza del Presidente Gavino Guiso a conferire ulteriore prestigio. **Questo patrocinio ha dimostrato l'importanza strategica del tour per il futuro del settore alimentare sardo.**
- **ANFoP:** Il Tour è stato patrocinato anche da **ANFoP (Associazione Nazionale Formatori Professionisti)** con la presenza del **Dott. Alessandro Cibella, Presidente Nazionale.**





Il supporto di SardexPay

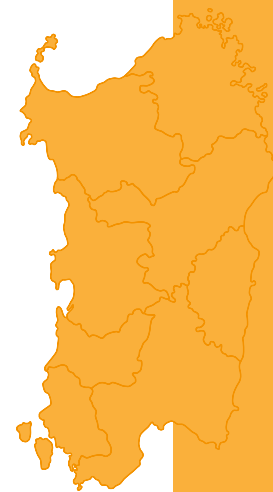


Elemento chiave del successo è stato il supporto del **Circuito SardexPay**. Questo **partner strategico** ha facilitato il finanziamento dell'evento, un aspetto certamente non trascurabile. Grazie a **SardexPay**, siamo stati in grado di organizzare seminari di alta qualità, coinvolgendo esperti del settore, offrendo ai partecipanti un'esperienza formativa unica e un ambiente social per fare networking professionale. Inoltre, **SardexPay** ha partecipato attivamente a tutti e cinque i seminari, fornendo un ulteriore valore aggiunto e creando un legame forte con la **comunità imprenditoriale sarda e con la nostra 626 School**.

SardexPay, con la sua rete di imprese locali e il suo innovativo sistema di credito commerciale, ha reso **possibile un evento** che altrimenti sarebbe stato difficile da realizzare. La partecipazione di **SardexPay** ha dimostrato l'importanza della collaborazione e della condivisione delle risorse per il successo comune. **Grazie anche a SardexPay** siamo riusciti a coinvolgere un numero maggiore di partecipanti, garantendo che l'educazione alla sicurezza alimentare raggiungesse anche le realtà più piccole e isolate.



I temi dei seminari



L'edizione 2024 ha affrontato temi cruciali per l'implementazione del sistema HACCP:

- **Analisi dei rischi:** Tecniche per identificare e valutare i potenziali rischi alimentari, con casi studio dettagliati. I partecipanti hanno imparato a riconoscere e gestire i rischi, migliorando così la sicurezza dei loro prodotti.
- **Piani di controllo:** Sviluppo di piani di controllo per garantire la sicurezza lungo tutta la filiera produttiva, spiegati attraverso i nostri workshop pratici. Questi piani sono essenziali per mantenere standard elevati e prevenire i problemi prima che si verifichino.
- **Formazione del personale:** Metodologie per la formazione continua del personale, elemento chiave per il successo del sistema HACCP. Un personale ben formato è la base per un sistema HACCP efficace, e i nostri seminari hanno fornito strumenti e tecniche per garantire una formazione continua e di qualità.



EDIZIONE 2024
HACCP SARDEGNA TOUR
ATTESTATO GRATUITO VALIDO COME AGGIORNAMENTO HACCP

LA TAPPA FINALE!

CAGLIARI
8 APRILE
Convento San Giuseppe
dalle 9 alle 13
+ aperitivo conclusivo

CON IL PATROCINIO DI
UNION ALIMENTARI ED OLEARI
A.N.F.O.P.

392 931 3709
HACCP4OUR@6265CHOOL.IT



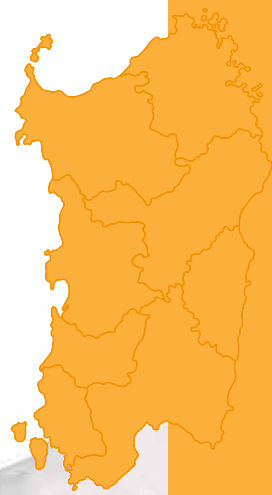
2025: La terza edizione e il futuro

Un'impronta che copre l'intera isola

La terza edizione del HACCP Sardegna Tour, prevista per i primi mesi del 2025, rappresenta un ulteriore passo avanti nella nostra missione. Nel 2025, il Tour toccherà **sette città**, aggiungendo **Ogliastra e Iglesiente** alle cinque già coinvolte. Questa espansione permetterà di coprire l'**intera Sardegna**, raggiungendo un pubblico ancora più ampio e diversificato.

Con l'aggiunta di **Ogliastra e Iglesiente**, stiamo facendo un passo ulteriore verso l'obiettivo di portare la nostra formazione nelle aree più remote e meno servite, garantendo che **ogni angolo della Sardegna** possa beneficiare delle migliori pratiche di sicurezza alimentare. Queste nuove tappe non solo ampliaranno il raggio d'azione del Tour, ma dimostrano il nostro impegno a rendere l'educazione accessibile a tutti, indipendentemente dalla posizione geografica.



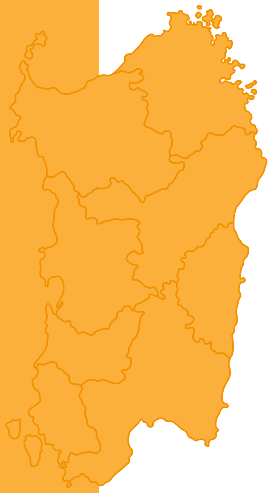


Focus specifici e nuovi obiettivi

Nel 2025, i seminari saranno ulteriormente specializzati, con focus specifici per diverse categorie, ci aiuteranno gli oltre 100 imprenditori e operatori che dopo aver partecipato al Tour hanno deciso di restare collegati e aiutarci a preparare l'evento del 2025 iscrivendosi al Gruppo Facebook riservato, strumento di informazione e coinvolgimento. In particolare ci focalizzeremo nel dare maggior rilievo a:

- **Associazionismo di categoria:** Approfondimenti dedicati alle associazioni di categoria, per rafforzare le **reti di supporto e collaborazione**, con tavole rotonde e sessioni di networking. Le associazioni di categoria giocheranno un ruolo cruciale nel facilitare la diffusione delle informazioni e delle migliori pratiche.

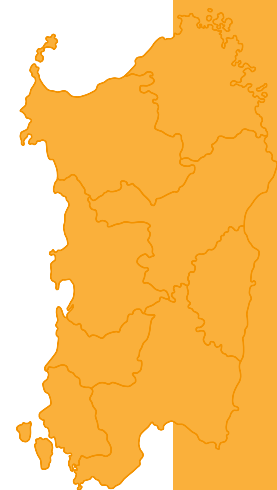




- **Cuochi della Sardegna:** Sessioni mirate per l'aggiornamento dei professionisti della cucina, con tecniche avanzate di gestione della sicurezza alimentare. Questi seminari offriranno ai cuochi sardi l'opportunità di aggiornarsi e migliorare le proprie competenze, mantenendo alta la già prestigiosa reputazione raggiunta della cucina sarda.
- **Consulenti di sicurezza alimentare:** Aggiornamento per i consulenti, per affinare le loro competenze e strategie, con interventi di esperti e workshop tematici. I consulenti sono gli **agenti del cambiamento**, e la loro formazione continua è essenziale per garantire che le nuove conoscenze e tecniche vengano implementate in tutta l'isola.
- **Sviluppo e ruolo di SardexPay:** una eccellenza della Sardegna a supporto e sostegno delle imprese locali e ruolo strategico del marketing di comunità per le imprese del settore alimentare.



L'Evento leader nel settore alimentare



Una piattaforma di innovazione e collaborazione

L'HACCP Sardegna Tour è diventato rapidamente un punto di riferimento per il settore alimentare dell'Isola. Grazie alla qualità dei contenuti formativi, alla partecipazione di esperti e alla collaborazione con associazioni di rilievo, l'evento ha creato una **piattaforma di innovazione e collaborazione**. Ogni edizione ha portato con sé nuove idee, tecniche avanzate e un rinnovato impegno verso la sicurezza alimentare.

Le relazioni costruite durante i seminari hanno creato una **rete di professionisti impegnati a migliorare continuamente**. Ogni partecipante è tornato alla propria attività con nuove competenze e un rinnovato spirito di collaborazione. Le **associazioni di categoria**, grazie alla loro partecipazione attiva, hanno potuto rafforzare il loro ruolo di **intermediari e facilitatori nel processo di miglioramento continuo**.





Un impatto duraturo

Il Tour non è solo un **evento annuale**, ma un **catalizzatore per il cambiamento continuo**. La formazione ricevuta dai partecipanti ha avuto un impatto tangibile sulle loro attività, migliorando le pratiche di sicurezza alimentare e contribuendo a creare un ambiente più sicuro e conforme alle normative. Grazie anche al supporto del **Circuito SardexPay** e delle **Associazioni di Categoria** siamo stati in grado di offrire un'esperienza formativa di altissimo livello, sostenendo le imprese locali nel loro percorso verso l'eccellenza.

L'**HACCP Sardegna Tour** ha dimostrato che l'informazione, l'educazione e la formazione sono gli strumenti più potenti per migliorare il settore alimentare. Ogni anno vediamo i frutti del nostro lavoro: imprese più sicure, prodotti di qualità superiore e una comunità di professionisti più consapevole e preparata. Questo è il nostro orgoglio e la nostra motivazione per continuare a crescere e migliorare.



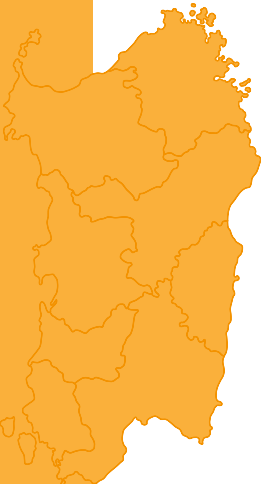
Ringraziamenti agli oratori e allo staff organizzativo dell'edizione 2024



L'HACCP Sardegna Tour non sarebbe stato possibile senza il contributo straordinario di un team dedicato e competente. Desideriamo ringraziare di cuore:

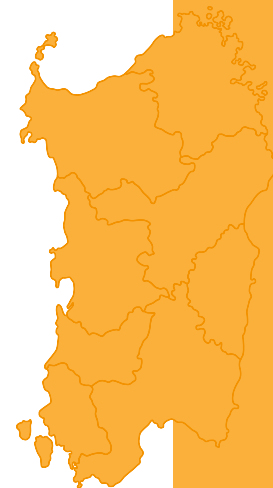
- **Dott.ssa Gigliola Masala:** con la sua esperienza e competenza, ha guidato le sessioni sulla normativa HACCP, fornendo ai partecipanti una comprensione dettagliata delle leggi e delle best practices.
 - **Dott. Massimo Pirretti:** esperto nella gestione dei rischi alimentari, ha condiviso con i partecipanti metodi efficaci per identificare e mitigare i rischi, migliorando la sicurezza alimentare.
 - **Dott. Roberto Piredda:** con la **RCR Formazione di Sassari**, partner di 626 School, con il suo approccio pratico ha illustrato l'importanza della formazione per le prospettive di lavoro e professionali, obiettivo decisivo per la Sardegna.
 - **Valeria Texeira Borghetti:** nostra esperta di sicurezza alimentare, partner a Olbia, ha richiamato l'attenzione sulla formazione del personale e sull'igiene alimentare in particolare nella ristorazione.
- Dott.ssa Manuela Piseddu:** dinamica partner di Nuoro ha **contribuito in maniera determinante allo spettacolare successo della tappa di Nuoro** e ha dato un contributo al seminario condividendo la sua grande esperienza come consulente e docente.
- **Geom. Antonio Nolis:** ad Oristano ha affrontato le sfide specifiche delle aziende di produzioni locali, discutendo la gestione dei rischi unici di questo settore.



- 
- **Dott.ssa Maria Grazia Foddis:** ha condiviso la sua esperienza sulla formazione di qualità per le imprese alimentari, spiegando come la formazione sia elemento cruciale per garantire la sicurezza alimentare.
 - **Rita Fadda, Responsabile 626 School Sardegna:** ha coordinato con dedizione ogni aspetto logistico e organizzativo del tour, garantendo che il seminario conclusivo a Cagliari fosse un successo.
 - **Dott.ssa Sandy Carboni, Social Media Manager:** ha promosso attivamente l'evento attraverso i canali social, amplificando il messaggio di sicurezza alimentare e raggiungendo un pubblico più vasto curando, nel contempo, ogni aspetto logistico e organizzativo del tour.
 - **Dott.ssa Martina Onori e Dott.ssa Carmen Ferraro staff di 626 School:** che da Roma hanno garantito ogni aspetto amministrativo e garantito la certificazione finale con la consegna degli attestati a tutti i partecipanti
 - **Giancarlo D'Andrea, Direttore di 626 School srl:** ha fornito la leadership necessaria per portare avanti la visione dell'**HACCP Sardegna Tour**, animando tutti e cinque i seminari e garantendo che ogni dettaglio fosse curato e che l'evento raggiungesse gli alti standard prefissati.

Questo **team eccezionale** ha lavorato instancabilmente per assicurare che ogni seminario fosse un'esperienza educativa di alto livello, contribuendo al successo e alla crescita dell'**HACCP Sardegna Tour**.

Conclusione



Il racconto dell'HACCP Sardegna Tour è una storia di visione, dedizione e crescita continua. Dalla sua nascita nel 2023, l'evento è cresciuto in scala e impatto, diventando un elemento di eccellenza nella sicurezza alimentare in Sardegna. Con l'edizione del 2025 all'orizzonte, siamo pronti a portare la nostra missione ancora più lontano, raggiungendo nuove città e coinvolgendo un numero sempre maggiore di professionisti del settore. Vi invitiamo a unirvi a noi in questo viaggio, per costruire insieme un futuro sicuro e prospero per l'industria alimentare sarda.

L'HACCP Sardegna Tour non è solo un evento: è un movimento, una comunità di individui e organizzazioni dedicati a fare la differenza. Con il supporto di partner come SardexPay e la partecipazione attiva delle associazioni di categoria, siamo pronti a affrontare le sfide future e a continuare a crescere insieme. La vostra partecipazione è la chiave del nostro successo. Uniamoci per creare un settore alimentare sardo che sia un modello di sicurezza e qualità per il resto del Paese.

Grazie a tutti coloro che hanno reso possibile l'HACCP Sardegna Tour, rendendo ogni edizione un successo straordinario. Continuiamo insieme a costruire un futuro più sicuro e brillante per l'industria alimentare in Sardegna!

Arrivederci al HACCP Sardegna Tour 2025 !





HACCP Sardegna Tour

by **626School**



Network
626School srl
Centro di Formazione per la Sicurezza sul Lavoro

via Is Mitzas 2 - **Sinnai** (CA)

(+39) 070 78 10 90

Via Cavour 65 - **Sassari** (SS)

(+39) 079 95 65 443

Via Cavallotti 3 - **Lei** (NU)

(+39) 347 53 800 16

segreteria@626school.it

haccptour@626school.it

Numero Verde
800-08 95 90



www.corsidiformazioneinsardegna.com