

SUPSI

Halal

Aspetti tecnici e opportunità
di un mercato da 1,5 mld di persone

Martedì 16 dicembre 2014

Ore 14.00

Sala Primavera

Dipartimento Tecnologie innovative

Galleria 2, Manno

Presentazione

Il nuovo mercato globale offre tantissime opportunità: poterle cogliere presuppone la conoscenza della nuova domanda e il rispetto dei diversi stili di vita. In questo contesto si inseriscono i "nuovi" consumatori musulmani, oltre 25 milioni in Europa e 1,5 miliardi nel mondo, che chiedono qualità e conformità al loro credo (*Halal*, ovvero "permesso").

Il valore del mercato globale dei prodotti *Halal* registra ogni anno un incremento del 15% e ha un valore globale annuo, ad oggi stimato, di circa 2.1 trilioni di dollari USA.

L'evento proposto nasce proprio con lo scopo di sensibilizzare e informare sulle potenzialità di business di un mercato in continua crescita. Come far fronte alla domanda di prodotti rispettosi dei vincoli imposti da parte delle popolazioni di religione musulmana, non necessariamente circoscritte ai paesi arabi?

Conoscere il significato e cosa comporta un prodotto certificato *Halal*, quali ne sono i vantaggi, a chi si rivolge, quali sono i paesi che lo pretendono e quali ne consigliano l'adozione, aiuta l'impresa a favorire l'export dei propri prodotti e a comprendere a fondo le potenzialità di vendite in questi mercati.

Non conoscere o non saper adottare questa certificazione, potrebbe portare alla preclusione di tutti i mercati islamici.

Implementare un sistema *Halal* è presupposto, nonché effetto, di un sistema di gestione della produzione e della sua filiera. In tal senso si integra perfettamente con le esigenze di controllo di ogni impresa.

Destinatari

Imprenditori, dirigenti, quadri d'impresa, responsabili qualità, commerciali, marketing, responsabili di produzione, manutenzione e logistica, che sentono sempre di più l'esigenza di rispettare i requisiti imposti dalla certificazione *Halal* per esportare e diffondere i propri beni.

I seguenti beni e settori di appartenenza ne sono coinvolti:

- agroalimentare: in particolare di prima e seconda trasformazione, carni, semilavorati per l'industria;
- cosmetica: prodotti finiti e semilavorati;
- farmaceutica: prodotti finiti e semilavorati;
- tessile e calzaturiero: tutto l'indotto;
- turistico: offerta e indotto;
- servizi: trasporti e logistica, qualità e conformità dei processi.

In generale, ne risulta coinvolta tutta la Supply Chain di produzione.

Programma

14.00 **Saluto/Benvenuto**

Claudio Rolandi, professore aggiunto SUPSI

14.15 **Introduzione e presentazione evento:**

“L'importanza di Halal in un mercato consumer”

Alberto Ciardelli, CEO ConCertiS SA,
Swiss consulting firm

15.00 **Halal: significato e contenuti**

Alberto Di Martino, halalworld.ch founder

16.00 **Pausa caffè**

16.30 **Halal: metodologie e norme in un contesto applicativo**

Alberto Di Martino, halalworld.ch founder

17.30 **Aperitivo Halal**

Iscrizioni

Entro il 5 dicembre 2014,
scrivendo a dti.fc@supsi.ch oppure tramite
il form online.

Costi

CHF 50.–

La partecipazione è gratuita per tutti gli iscritti
a un percorso formativo CAS, DAS e MAS SUPSI
in corso.

Informazioni

SUPSI

Dipartimento tecnologie innovative

Galleria 2

CH-6928 Manno

T +41 (0)58 666 66 84

F +41 (0)58 666 65 71

dti.fc@supsi.ch

www.supsi.ch/dti

Come arrivare con i trasporti pubblici

Treno Chiasso-Bellinzona (S10-TILO):

fermata Lamone-Cadempino, Stazione

Autopostale Lamone-Bioggio Molinazzo

(linea 449); fermata Manno, Centro di Calcolo

Trenino Ponte Tresa-Lugano (linea S60):

fermata Bioggio Molinazzo, Stazione

Autopostale Bioggio Molinazzo-Lamone

(linea 449); fermata Manno, Suglio

Come arrivare in auto

Autostrada A2; uscita Lugano Nord; uscita Varese,
Ponte Tresa; al semaforo direzione Ponte Tresa;
dopo 200 metri a sinistra (Galleria 2).