

# CONOSCERE E GESTIRE I CONSUMI IN BIRRIFICIO PER RIDURRE I COSTI E LE PERDITE

Soluzioni pratiche  
by Mr. Malt® e Murphy & Son

*Case study: Brewfist*

**CLICCA QUI PER ISCRIVERTI**



## PROGRAMMA

- 9:15 registrazione partecipanti
- 9:30 inizio lavori
- **Consapevolezza dei consumi in birrificio**

*Come misurarli e valutarli*

- **Strategie di successo**

*Cosa si può ottenere migliorando la gestione delle risorse.  
Alcuni casi studio per capire come agire*

- **Coffe Break**
- **Coadiuvanti tecnologici**

*il loro utilizzo consapevole come strumento per ridurre i consumi*

- **Case Study: Brewfist**

*Una gestione consapevole tutta italiana.*

- **Q&A**
- **13:00 termine lavori**

## RELATORI

**Adam Johnson Dipl. Brew**

European Technical Sale Murphy & Son

**Manfredi Guglielmotti**

Consulente Tecnico Mr. Malt®

**Pietro Di Pilato**

Headbrewer & CEO, Brewfist

*Con il contributo di **Chris Lewington***

Craft Brewing Sustainability Specialist, Founder of Brew Resourceful



**5 DICEMBRE 2023**

registrazione ore 9:15  
start ore 9:30



**MONICA HOTEL FIERA**

Via Olivetti, 1/3  
**Pregnana Milanese (MI)**



50€ soci Unionbirrai  
60€ + iva non soci  
iscrizioni su  
[www.unionbirrai.it](http://www.unionbirrai.it)