Ambiente: rifiuti con codici a specchio – la Sentenza della Corte di Giustizia Europea

scritto da Maria Rosaria Zappile | Aprile 2, 2019

Trasmettiamo, di seguito, una news prevenutaci dagli uffici di Confindustria. La **Corte di Giustizia Europea, con decisione del 28 marzo 2019, in cause riunite da C-487/17 a c- 89/1**7, ha emesso una Sentenza avente ad oggetto la classificazione dei rifiuti con codici cd. "a specchio" esprimendosi, contestualmente, anche sulla valenza del principio di precauzione.

Il pronunciamento della Corte fa seguito alle domande di pronuncia pregiudiziale che sono state presentate nell'ambito di tre cause relative a procedimenti penali avviati nei confronti di una trentina di imputati accusati di delitti connessi al trattamento di rifiuti pericolosi e, nello specifico, in relazione ad una ipotesi di traffico illecito di rifiuti. È contestato loro, in relazione a rifiuti con cd "codice a specchio", di averli trattati come non pericolosi. In base ad analisi chimiche non esaustive e parziali, essi avrebbero attribuito a detti rifiuti codici corrispondenti a rifiuti non pericolosi e li avrebbero, poi, trattati in discariche per rifiuti non pericolosi.
Il giudizio, una volta incardinatosi innanzi la Corte di Cassazione, è stato dalla stessa sospeso al fine di poter sottoporre proprio alla Corte di Giustizia Europea talune questioni che si riportano di seguito.
«1) Se l'allegato alla decisione [2000/532 e l'allegato

III della direttiva 2008/98] vadano o meno interpretati, con riferimento alla classificazione dei rifiuti con voci speculari, nel senso che il produttore del rifiuto, quando non ne è nota la composizione, debba procedere alla previa caratterizzazione ed in quali eventuali limiti.

2) Se la ricerca delle sostanze pericolose debba essere fatta in base a metodiche uniformi predeterminate.
3) Se la ricerca delle sostanze pericolose debba basarsi su una verifica accurata e rappresentativa che tenga conto della composizione del rifiuto, se già nota o individuata in fase di caratterizzazione, o se invece la ricerca delle sostanze pericolose possa essere effettuata secondo criteri probabilistici considerando quelle che potrebbero essere ragionevolmente presenti nel rifiuto.

4) Se, nel dubbio o nell'impossibilità di provvedere con certezza all'individuazione della presenza o meno delle sostanze pericolose nel rifiuto, questo debba o meno essere comunque classificato e trattato come rifiuto pericoloso in applicazione del principio di precauzione».

In relazione a ciò, la Corte di Giustizia Europea ha stabilito che:

– L'Allegato III della Direttiva 2008/98, recante le caratteristiche di pericolo per i rifiuti, nonché l'Allegato della Decisione 2000/532, sempre in tema di classificazione dei rifiuti, devono essere interpretati nel senso che il detentore di un rifiuto che può essere classificato con "codici a specchio", ma la cui composizione non è immediatamente nota, deve, ai fini di tale classificazione, determinare detta composizione e ricercare **le sostanze pericolose che possano ragionevolmente trovarvisi** al fine di stabilire se tale rifiuto presenti caratteristiche di pericolo. A tal fine, l'operatore, può utilizzare campionamenti, analisi chimiche e prove previsti dal regolamento (CE) n. 440/2008 della Commissione, del 30 maggio

2008, che istituisce dei metodi di prova ai sensi del regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH) o qualsiasi altro campionamento, analisi chimica e prova riconosciuti a livello internazionale.

– La Corte ha infatti giustamente osservato che, **nel settore specifico della gestione dei rifiuti, è necessario operare un bilanciamento tra, da un lato, il principio di precauzione e, dall'altro, la fattibilità tecnica.** Infatti, i detentori non sono obbligati a verificare l'assenza di qualsiasi sostanza pericolosa nel rifiuto, ma possano limitarsi a ricercare le sostanze che possono essere ragionevolmente presenti in tale rifiuto e valutare le sue caratteristiche di pericolo sulla base di calcoli o mediante prove in relazione a tali sostanze.
– Ne consegue che, coerentemente con il principio di precauzione, nell'ipotesi in cui sia necessaria la classificazione di un rifiuto a cui può essere attribuito un "codice a specchio" qualora – dopo una valutazione dei rischi quanto più possibile completa e tenuto conto delle circostanze specifiche – **il detentore di tale rifiuto si trovi nell'impossibilità pratica di determinare la presenza di sostanze pericolose o di valutare le caratteristiche di pericolo che detto rifiuto presenta, quest'ultimo deve essere classificato come rifiuto pericoloso.**

Ad ogni buon fine, si trasmette il link alla Sentenza in oggetto:

http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?docid=212327&mode=req&pageIndex=1&dir=&occ=first&part=1&text=&doclang=IT&cid=7016647

PROGETTO BELT & ROAD: Missione a Macao (30-31 Maggio, 2019). Raccolta manifestazioni di interesse entro il 10 aprile pv

scritto da Monica De Carluccio | Aprile 2, 2019

Nell'ambito delle attività dedicate allo sviluppo di collaborazioni nei Paesi Terzi tra le nostre PMI e le imprese cinesi sui Progetti della Belt & Road, Confindustria sta organizzando una missione imprenditoriale **a Macao, il prossimo 30 e 31 maggio,** in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico, **per promuovere e valorizzare l'offerta italiana in termini di prodotti e servizi** verso i potenziali clienti cinesi attivi nei progetti all'estero.

L'iniziativa avrebbe luogo nel contesto del ***10° International Infrastructure Investment & Construction Forum***, l'evento più importante in Cina dedicato alle infrastrutture e organizzato dall'associazione dei *contractors* cinesi, *CHINCA-China International Contractors Association,* che quest'anno sarà dedicato al tema *"Promoting Quality and Sustainable Development of International Infrastructure".*

Si tratta di un evento di grande importanza non solo per il livello degli interlocutori – CHINCA è l'Associazione di cui fanno parte oltre 1.300 imprese che rappresentano circa il 90% del settore in Cina – ma anche per l'opportunità che offre alle imprese di avviare e/o rafforzare contatti con i principali attori cinesi nell'ambito delle infrastrutture per possibili collaborazioni industriali e commerciali nei Paesi Terzi sui progetti della Belt & Road.

I settori interessati sono quelli di **Ingegneria e Progettazione tecnica, *Operation & Maintenance,* Soluzioni per il Trasporto Urbano e Ferroviario, Opere Marittime, Materiali da Costruzione, *Green Technologies & Energy Efficiency,*Trattamento Acque e Smaltimento Rifiuti.** Le aziende possono **manifestare il proprio interesse a partecipare**, **entro il prossimo 10 Aprile** ai nostri uffici (Monica De Carluccio – m.decarluccio@confindustria.sa.it).

Entro tale data, infatti, ci sarà possibile concordare con le controparti cinesi gli incontri b2b e/o le presentazioni di *best practice* aziendali (possibilmente attraverso un panel dedicato a "Italian Distinctive Construction, Design and Engineering's Value Proposition") e/o l'esposizione di prodotti e servizi italiani ai potenziali clienti cinesi e di altri paesi presenti. In allegato una preliminare versione del programma.

La partecipazione alla missione è gratuita mentre le spese di viaggio e pernottamento, come di consueto, saranno a carico dei partecipanti.
Ulteriori dettagli organizzativi verranno forniti successivamente alle imprese interessate.

Allegato

Proposal of the 10th IIICF (En)-0320

Sportello Unico Regionale delle attività produttive

(SURAP)

scritto da Maria Rosaria Zappile | Aprile 2, 2019

Informiamo che, in data 15 marzo 2019, l'Assessorato Regionale alle Attività Produttive ha attivato lo sportello SURAP, in esecuzione della Delibera n. 812 del 4 dicembre 2018, con la quale la Giunta Regionale ha avviato un percorso di semplificazione di procedure amministrative e di riduzione degli oneri annessi alle stesse.

Lo sportello SURAP è online e raggiungibile all'indirizzo: http://surap.regione.campania.it.

Il portale è stato ideato allo scopo di informare le imprese ed i SUAP su come avviare e favorire un più celere, semplice e corretto iter amministrativo per lo svolgimento delle attività economiche e produttive. In particolare, all'interno del portale, è possibile reperire informazioni sulla normativa di settore. Le procedure le formalità, la modulistica, le agevolazioni ed i finanziamenti disponibili per le imprese.

CONVENZIONI CONFINDUSTRIA – ENI e DAY

scritto da Oreste Pastore | Aprile 2, 2019

Eni e Day sono due delle Aziende protagoniste delle Convenzioni Confindustria che dedicano sconti e vantaggi

esclusivi ai Soci Confindustria. In allegato trovate le rispettive newsletter, con il focus sulle condizioni offerte in convenzione. Per consultare tutte le Convenzioni Confindustria, basta cliccare sul

“bottone” presente sul sito www.confindustria.sa.it in basso a sinistra. Una volta entrati nella Sezione Convenzioni, Vi invitiamo a registrarVi, inserendo la partita IVA della Vostra Azienda. In questo modo potrete consultare nel dettaglio tutte le Offerte disponibili ed essere aggiornati direttamente al momento di modifiche ed integrazioni delle Convenzioni. Info: Oreste Pastore 089200812 o.pastore@confindustria.sa.it – Massimiliano Pallotta 089200837 m.pallotta@confindustria.sa.it

Allegato

news (7)

CCNL 7.7.2016 SETTORE LATERIZI E MANUFATTI CEMENTIZI: aumenti Fondo Arco da marzo 2019

scritto da Francesco Cotini | Aprile 2, 2019

Come previsto dall’art. 55 del CCNL 7.7.2016 per il Settore laterizi, a partire dal 1° marzo 2019 la contribuzione da versare al Fondo Arco, da parte delle aziende con esclusivo riferimento ai lavoratori iscritti allo stesso, viene fissata

nella misura dell’1,70%, ferma restando la base di calcolo.

Il suddetto CCNL ha inoltre deciso che l’aumento dello 0,10% previsto, rispetto all’1,60% attuale, viene versato unicamente dalle aziende con esclusivo riferimento ai lavoratori iscritti al Fondo.

Ricapitolando: alla data dell’1.3.2019 il contributo delle aziende sarà dell’1,70% mentre quello del lavoratore sarà dell’1,50%.

CONVENZIONI CONFINDUSTRIA – aggiornamento offerta Previndustria

scritto da Oreste Pastore | Aprile 2, 2019

Previndustria ha aggiornato la propria offerta di prodotti e servizi per i Soci Confindustria. Agli associati è riservata la concreta possibilità di accedere a coperture assicurative dedicate in termini di maggiori garanzie assicurative presenti all’interno di

ciascun contratto e una riduzione dei costi rispetto ai prodotti che Allianz normalmente offre alla propria clientela.

Allegato

News (6)

CONVENZIONI CONFINDUSTRIA – aggiornamento offerta Epipoli

scritto da Oreste Pastore | Aprile 2, 2019

Epipoli inserisce nella sua offerta di servizi dedicata ai Soci Confindustria "MyGiftCard Carburante MasterCard", la prima carta ricaricabile benzina utilizzabile in tutte le stazioni di servizio. Questi alcuni dei vantaggi più importanti:

LIBERTA': non è legata ad alcuna compagnia petrolifera o ad un circuito ristretto di distributori abilitati, ma è utilizzabile ovunque nelle oltre 20.000 stazioni di servizio in Italia e in tutte quelle in Europa, che accettano il pagamento con MasterCard. VANTAGGI FISCALI: emissione di un'unica fattura elettronica mensile riepilogativa degli acquisti effettuati nel corso del mese RISPARMIO: si usa anche presso Pompe Bianche e Self Service: si può scegliere liberamente la pompa più vicina e più conveniente anche per GPL e Metano, risparmiando tempo, chilometri e denaro SEMPLICITA': si gestisce con una Web App.

Allegato

NEWS (5)

CONVENZIONI CONFINDUSTRIA – aggiornamento offerta Cathay Pacific e nuovo numero dedicato

scritto da Oreste Pastore | Aprile 2, 2019

Dal prossimo Lunedi, 1 Aprile Cathay Pacific mette a disposizione un numero dedicato ai Soci Confindustria che risponderà dalle 8 alle 20 dal Lunedi al Venerdi: 800 971 722 (+39 0689386458 per chiamate dall'estero) E' importante citare il PIN identificativo valido per tutte le aziende associate a

Sistema Confindustria: 390501 L'inserimento del PIN permetterà una risposta alla chiamata in priorità. Sempre a disposizione delle aziende associate sarà a disposizione un indirizzo email dedicato: Corporateservices_Italy@cathaypacific.com In allegato troverete anche i pdf aggiornati con l'offerta della Cathay per i Soci Confindustria

Allegato

news (4)

Sustainable Economy Forum 4 e

5 Aprile 2019, San Patrignano. Attivata piattaforma on line con profili imprese africane interessate a collaborazioni con imprese italiane

scritto da Marcella Villano | Aprile 2, 2019

Il 4 e 5 aprile prossimi, si terrà a San Patrignano, il Sustainable Economy Forum, evento di portata internazionale organizzato da Confindustria e San Patrignano, la cui prima edizione, lo scorso anno, ha avuto grandissimo successo ed elevata risonanza.

Quest'annualità, vedrà un'attenzione particolare **sull'Africa:** le tre direttrici partenariato privato-privato per il co-sviluppo, inclusione e sviluppo di strumenti di finanza di impatto – saranno le linee guida intorno alle quali si svilupperanno i dibattiti, volti ad approfondire i temi della sostenibilità e della responsabilità nelle loro declinazioni pratiche.

In questa luce, e mantenendo una particolare attenzione sull'**Africa**, il programma del 4 e 5 aprile 2019 sarà ricco di interlocutori con diversi background, profili e esperienze che affronteranno argomenti fondamentali, sia per il mondo di oggi, sia per le generazioni future come, la **finanza sociale**, la **trasformazione digitale**, le **energie rinnovabili**, la **filiera agro-alimentare**, l'**innovazione** e molti altri.

In merito alle attività per favorire il partenariato per il co-sviluppo delle imprese, è stata strutturata una piattaforma online https://www.confindustria.it/Aree/SP.nsf/Home?readform, con oltre 50 profili di imprese africane interessate ad avviare collaborazioni con imprese italiane.

Tutti i dettagli della due giorni sono disponibili al link http://forum.sanpatrignano.org/it/

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

scritto da Angela Amaturo | Aprile 2, 2019

Ritorna in Costiera Amalfitana l'appuntamento con HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. La manifestazione si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa). Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone dell'iniziativa, che ospiterà illustri relatori, tra cui Sal De Riso e Rino Genovese, giornalista di Rai 3. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Martedì 2 e **mercoledì 3 aprile 2019**, al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di ***HoReCoast***, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalf, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani" – 2 aprile ore 10.00*); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food" – 2 aprile ore 15.30*); **Sal De Riso**, maestro pasticciere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza" – 3 aprile ore 10.00*); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio" – 3 aprile ore 15.30*). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio interverranno ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Croccia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**,

presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Danilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef** e **commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di cucina** (*IV^ EDIZIONE TROFEO HORECOAST*) ed avrà come titolo *"Cuochi…custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e*

tradizioni di un territorio e del suo popolo”. Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si approcciano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la *“cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche“*, prevedendo l’utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell’edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell’ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell’elaborazione di **diverse tipologie di cocktail**. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i **“Pizza Lab”** ed i **“Mixology Lab”**.

Quanto ai **“Pizza Lab”** si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Croccia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. L’indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il **“Live Pizza Show”**, con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana

Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento **"vino e pizza"**. I **"Mixology Lab"**, invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti ed attrezzature** per la realizzazione di bevande sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Tutti gli appuntamenti del **"Mixology Lab"** del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il **2** e **3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:
Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN

Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast