Anteprima Host - Il locale 24 ore nell'area Fipe

time-passing-3-9f81793d

I pubblici esercizi come opportunità di impiego sia per tanti giovani, sia per i lavoratori esperti che il mondo più generale del lavoro tiene alle porte senza apprezzarne il bagaglio maturato nel corso della loro vita professionale.

Con questo tema, **Fipe** darà il via venerdì alle 14,30 alla serie di 'master class' organizzate in occasione di Host 2013, il Salone internazionale dell'ospitalità in calendario a Fiera Milano dal 18 al 22 ottobre. Aprire la cinque giorni di esposizione con una riflessione su "Lavoro nella Ristorazione: risorsa vincente oltre i confini generazionali" significa mettere da subito al centro dell'attenzione il tema più forte e più delicato dell'agenda politica ed economica italiana.

Nell'esclusivo format ideato proprio per Host, la Federazione italiana dei pubblici esercizi aderente a Confcommercio – Imprese per l'Italia allestirà uno stand in modo da rappresentare le attività principali del settore (bar; ristoro veloce; ristorante; intrattenimento serale) e sottolineare come per ogni fase della giornata vissuta fuori casa ci sia un'offerta mirata e specifica.

Non a caso il titolo scelto anch'esso in esclusiva per l'esposizione è **P.E./24h La Cas@fuori-Casa**. Ma gestire bene o addirittura aprire un pubblico esercizio non è un'attività così semplice come si potrebbe pensare. Per questo motivo Fipe in collaborazione con Host ha aperto già da un anno lo Sportello Online, un forum permanente in grado di fornire risposte e suggerimenti agli imprenditori, o a chi voglia diventare tale, sulle criticità e opportunità del settore. Allo sportello virtuale si può accedere sia dal sito Fipe, sia dal sito Host con una semplice registrazione.

Alcuni dei temi più presenti nel forum saranno riproposti nel programma di approfondimenti in Fiera, tutti organizzati all'interno dell'area espositiva Fipe (**pad. 14, stand M34 N47**).

In allegato il programma completo da scaricare.

Si comincerà venerdì alle 11,30 con alcune testimonianze su "Il bar del futuro" fra qualità e controllo dei costi e sul ruolo che giocano la tecnologia e l'industrializzazione dei processi. Ancora il tema della

tecnologia e delle attrezzature, ma questa volta nel ristorante, sarà al centro del dibattito per l’appuntamento di sabato alle 11,30, preludio alla ‘master class’ del pomeriggio (h.14.30) dal sapore shakespeariano “Chef o manager? Questo è il dilemma” per scoprire se sia più nobile d’animo saper cucinare bene o saper ben curare la gestione del ristorante.

Alla ristorazione è dedicato anche l’appuntamento del giorno successivo (domenica h.14,30). Dopo aver compreso che non basta più saper cucinare bene per avere successo se a questo non si affiancano lo studio di strategie vincenti di marketing o la gestione degli strumenti più innovativi nel settore della comunicazione, si entrerà nello specifico del dibattito con “Ristorazione 2.0”. L’obiettivo sarà quello di sviscerare tutte le opportunità offerte del web 2.0 al fine di interagire direttamente con il cliente, coglierne le critiche positive e negative. E mentre ci si domanda fino a che punto un settore dalla storia secolare, come la ristorazione, sia coinvolta dal processo di trasformazione innescato dalla rete interattiva e dai social media, è assodato che ci sono aggiornamenti che non si possono discutere, come per esempio le norme igienico-sanitarie.

Lunedì alle 14,30 sarà presentato il Manuale di Corretta Prassi Operativa – Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria redatto da Fipe secondo i criteri adottati dalla più recente normativa comunitaria ed approvato dal Ministero della Salute: uno strumento operativo importante che sostituisce il precedente diffuso in oltre 100.000 aziende, traccia le corrette prassi in materia di igiene degli alimenti e introduce rilevanti semplificazioni degli adempimenti dell’Haccp per le micro imprese.

Agli appuntamenti più professionali, per tutta la durata di Host, faranno da contraltare altri eventi più spettacolari. Per la prima volta, grazie alla collaborazione con ADeMaThè, l'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè, unica associazione professionale di categoria riconosciuta a livello nazionale, saranno organizzati eventi per promuovere la cultura del tè che sempre più italiani cominciano ad apprezzare. Intorno a questo segmento, stanno nascendo nuove professioni e opportunità di lavoro. Oltre agli eventi formativi e informativi dedicati, non mancheranno momenti tasting, cerimonie del tè e performance di importanti baristi che utilizzano questa bevanda per i cocktail.

E dal tè al caffè, il passo è breve. Analisi sensoriali sulle miscele saranno proposte nella cinque giorni dall’Inei, l’Istituto Nazionale Espresso Italiano, con il banco di assaggio dove saranno presenti tutti i torrefattori associati, ognuno con le proprie miscele di caffè certificate. Tra le novità, il percorso tematico "L'Italia dell'Espresso", per mettere in risalto la complessità anche geografica del prodotto e lo spazio dedicato all'innovazione nelle attrezzature con i modelli di macchine e macinadosatori più interessanti sotto il profilo tecnologico.

Ma il ‘piatto forte’ – è proprio il caso di dirlo – sarà quello delle dimostrazioni culinarie, degustazioni di piatti preparati sotto la guida di chef rinomati, corsi e concorsi per gli studenti che si alterneranno nel corso delle giornate.