Come affrontare la trasformazione digitale

trasformazione-digitale-1-d5652e36

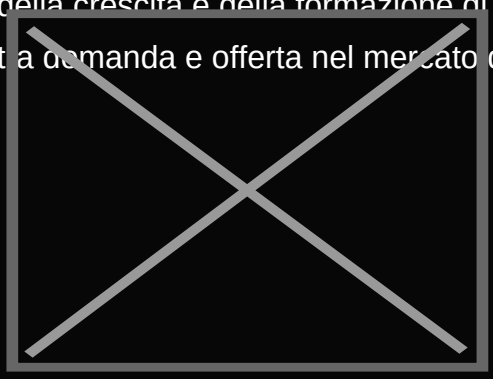
Il pubblico esercizio è un settore che tiene, forte sul prodotto ma con criticità da superare in merito alla gestione, al marketing e all'innovazione. Le aspettative del cliente nei confronti della cultura digitale del ristoratore sono infatti alte e spesso disilluse (ad es. il cliente vorrebbe prenotare online e non può farlo perché il ristorante non ha un sito web). L'attività in cui i ristoratori sono più "digitali" è quella che ha a che fare con le recensioni, ma molti cambiamenti che interessano le imprese di ristorazione riguardano le modalità di comunicazione e il marketing, competenze che purtroppo negli Istituti professionali sono spesso residuali. Affrontare la trasformazione digitale è dunque doveroso per la crescita culturale dell'azienda, perché mette in discussione il modello di business, organizzativo e relazionale, stimola la propensione al cambiamento e, si sa, in un mondo in cui i cambiamenti sono rapidi risultano vincenti soltanto le aziende che si dotano di strumenti per vederli e interpretarli, agendo per affrontarli in tempo. Da questa esigenza è nato un progetto di alternanza scuola-lavoro (ora PCTO), finalizzato a favorire la diffusione della cultura dell'innovazione e dell'imprenditorialità in ambito digitale nei pubblici esercizi, dal titolo **"Ristorazione 4.0, la buona scuola è servita"**. Il



progetto, promosso da Fipe – Confcommercio in collaborazione

con protagonisti d'eccellenza dell'innovazione come TripAdvisor, TheFork, Foodora e Google, è stato sperimentato nell'Istituto tecnico Galileo Galiei di Firenze con il sostegno del MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) e di Confcommercio Toscana, consentendo ai ragazzi coinvolti di apprendere sul campo le funzionalità e le potenzialità dei nuovi strumenti che hanno rivoluzionato e stanno rivoluzionando le modalità di gestione delle imprese e consentendo loro, da "nativi digitali", di valorizzare e sviluppare la propria predisposizione generazionale all'utilizzo delle

tecnologie (tra i principali argomenti: l’illustrazione delle piattaforme delle prenotazioni online; un incontro per sviluppare negli studenti la capacità di gestire sia le prenotazioni che le recensioni online; il food delivery ed i suoi vantaggi; le potenzialità e le funzioni professionali del web, come ad esempio creare e sviluppare la propria presenza online; la redazione di un piano pubblicitario di web marketing, ecc.).
Al termine del percorso d’aula è stato realizzato un periodo di tirocinio di quattro settimane presso imprese del settore, contribuendo così ad avvicinare il mondo della scuola alla realtà economico-produttiva e ai fabbisogni di professionalità e competenze espressi dal mercato. Il successo dell’iniziativa ha consentito di diffondere il progetto anche attraverso protocolli con le Istituzioni pubbliche come ad esempio il protocollo siglato tra l’Ufficio Scolastico Regionale Lazio e Confcommercio Lazio, con il patrocinio di Fipe Confcommercio Imprese per l’Italia, per sviluppare forme strutturate di collaborazione tra sistema delle imprese e sistema scolastico negli istituti Tecnici, Professionali e Licei della regione. Grazie alla firma del protocollo è stato proposto per l’anno scolastico 2019/2020 il progetto formativo PCTO “Ristorazione 4.0”, che coinvolgerà 110 studenti del 4° e 5° anno della scuola secondaria di secondo grado delle province del Lazio. L’auspicio è che altre realtà territoriali possano interfacciarsi con gli Uffici Scolastici Regionali di riferimento per fare lo stesso e diffondere quanto più possibile il progetto e questo sarà possibile anche grazie alle azioni che le Associazioni territoriali di categoria potranno svolgere. La scuola da una parte ed il mondo delle imprese dall’altra, possono dunque alimentare la nascita di una nuova politica strutturale a favore della crescita e della formazione di nuove competenze, contro la disoccupazione e il disallineamento tra domanda e offerta nel mercato del lavoro.



Perché questo è un altro problema: la bassa integrazione tra scuole e imprese in Italia è tra le cause principali del faticoso ingresso dei giovani nel mercato del lavoro; abbiamo una disoccupazione giovanile ferma al 40% mentre le aziende non trovano le competenze necessarie per entrare nel vivo di Impresa 4.0. In un Paese dove oltre 2 milioni di under 29 non studiano e non lavorano l’integrazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro è dunque un tema sempre più urgente e prioritario. Ecco allora che formazione, aggiornamento e informazione possono essere l’antidoto adeguato e le reti scuola-impresa lo strumento per migliorare concretamente i processi di transizione scuola lavoro, offrendo significative opportunità sia per la

crescita integrale della persona (esperienza, relazione e non solo nozionismo), sia per l'incremento di occupazione di qualità, per stimolare la nascita di nuove imprese e per favorire l'occupazione giovanile. La ristorazione ha ampi margini di crescita, soprattutto se investirà nella propria evoluzione tecnologica e digitale e nel miglioramento dell'offerta.