Formazione professionale per intercettare le nuove macro-tendenze

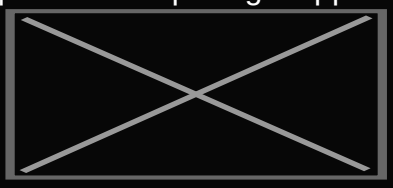
back-to-school-2ef8ea3b

Nel tessuto economico odierno, accoglienza e somministrazione si stanno sempre più intrecciando. Il food è da considerarsi ormai colonna portante nella progettazione di un viaggio, alimentato e promosso dal crescente uso di social media e piattaforme digitali che lo rendono determinante per aumentare il sentiment positivo del viaggiatore. Dall'altro lato, i dati del Food&Wine Tourism testimoniano come l'aspetto enogastronomico (in senso ampio) sia diventato l'attrattore più rilevante per le mete turistiche: da quelle montane o balneari, alle città d'arte. In questo panorama, occorre allargare la propria visione di gestione e progettazione della propria attività, in modo più lungimirante, interconnesso con i comparti e le aree merceologiche vicine, con un approccio manageriale fresco e aggiornato. Ogni operatore del comparto food&beverage – dalla pizzeria al ristorante stellato – è 'obbligato' ad acquisire oggi cultura d'impresa e, soprattutto, cultura digitale. Perché l'utente moderno prenota via web, trova il locale con le mappe da mobile, leggendo le recensioni degli altri utenti e dopo aver scelto i piatti dal menu digitale presente sul sito o pagina social del punto vendita. Sono pronte le circa 330.000 attività di somministrazione italiane a una trasformazione di questo tipo? Per rispondere a questo quesito abbiamo interpellato una delle maggiori esperte di Digital Food Marketing, Nicoletta Polliotto, project manager, consulente, content curator e brand strategist per aziende Food & Travel.

I CONSIGLI DELL'ESPERTA

Il digitale non è che la punta dell'iceberg: vogliamo parlare di mobile payment e di criptovalute? Di automatizzazione e di nuove concezioni di management per ottimizzare food cost e rotazione dei tavoli? Di come gestire un data base, un CRM e un programma di fidelizzazione del cliente attuale che ha un costo di almeno 60 volte inferiore all'acquisizione di nuovi clienti? Per diventare moderni somministratori occorre essere un po' food&wine experience designer e un po' sapienti manager. Occorre tornare sui banchi (io lo chiamo 'Back To School'): studiare, formarsi e formare i collaboratori più talentuosi, per costruire e cementare team vincenti. Dopo i miei 2 libri dedicati al marketing digitale applicato alla ristorazione e al food&beverage, mi sono messa in discussione e ho capito che la

risposta era quella di ... unire i puntini, per costruire un quadro più ampio e panoramico. Qui nasce il progetto della collana DMT Digital Marketing Turismo, collezione di manuali che dirigo per Hoepli Editore. “La collana innovativa del turismo convergente” è il sottotitolo scelto, che anticipa i contenuti delle future pubblicazioni. Sulla pagina Facebook ‘Digital Marketing Turismo’, invece, è possibile trovare news aggiornate e quotidiane pensate per alimentare e ‘nutrire’ continuamente i contenuti dei nostri manuali e mantenere una stretta relazione con i nostri lettori. Ma non si ferma qui ... 10 anni fa ho aperto un blog – CnR Comunicazione nella Ristorazione – che racconta come superare le paure e le ritrosie verso strumenti e nuovi media (digitale, social media, food app...) Ogni mercoledì alle 11, sulla mia pagina Facebook Muse Comunicazione (agenzia di progettazione digitale per brand dell’accoglienza) e, da poco, sul mio canale YouTube, pubblico #PensieriBalenghi, video lezioni in pillole in cui per ogni appuntamento affrontiamo un tema diverso...



QUANTO VALE OGGI LA FORMAZIONE?

Digital, social media marketing review economy e influencer marketing... si possono imparare in un corso? Per rispondere a questa domanda, lo scorso ottobre abbiamo inaugurato l’academy DFMLab, prima academy dedicata al marketing digitale per il food e per la ristorazione (due sedi: Torino e Milano). La Digital Food Marketing Lab è la prima Academy in Italia, dedicata all’accoglienza ristorativa e del Food&Wine, che propone un ciclo di giornate formative dedicate alle nuove opportunità del digitale e social media applicate a Food e Ristorazione. L’Academy, progettata per gli operatori dell’accoglienza da Muse Comunicazione, nasce come proposta formativa contemporanea, fresca, visionaria, personalizzabile e componibile in base alle esigenze dei corsisti. Il format prevede che i migliori specialisti di settore affianchino i corsisti nella costruzione di una visione aziendale, condividendo strategie nuove e performanti, presentando utili casi di studio ed esercitazioni per testare l’acquisizione di strumenti e contenuti digitali. Insomma, i segreti della comunicazione contemporanea sono sotto i vostri occhi. Basta solo aprirli!