Fipe racconta il ristorante 2.0

efc265b89682d199367e599a1c4a13d4-xl-e75a1a67

Il **ristorante del futuro**? Sempre più smart e 2.0. **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** ,l'associazione della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo che rappresenta oltre 360mila imprese per un milione circa di addetti e un valore aggiunto di oltre 38 miliardi di euro, ha riunito a Roma imprese e associazioni territoriali per discutere, attraverso un confronto con **TripAdvisor e TheFork**, su come le nuove tecnologie e il potere della rete stiano modificando profondamente il mondo dei pubblici esercizi italiani.

La giornata di lavori, dal titolo **"Il ristorante 2.0"**, è stata l'occasione per presentare un focus della collana Le Bussole dedicato alle Prenotazioni on line al ristorante e per affrontare i temi della cultura digitale nelle imprese della ristorazione partendo proprio da prenotazioni e recensioni on line. Uno spunto significativo per illustrare il nuovo scenario della ristorazione italiana 2.0 e le azioni che il sistema associativo sta sviluppando per accompagnare le imprese alcambiamento. Il convegno ha visto gli autorevoli contributi di Carlo Sangalli, Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia, **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe, **Aldo Mario Cursano**, vicepresidente vicario Fipe, **Almir Ambeskovic**, country manager di TheFork, **Helena Egan**, Global Industry Relations Director di TripAdvisor, **Valentina Quattro**, portavoce per l'Italia di TripAdvisor.

Entrando nel dettaglio della giornata, il tema delle **prenotazioni on line** è stato il punto di partenza per una riflessione a tutto campo sul futuro del settore: le tecnologie digitali hanno infatti profondamente cambiato processi produttivi e catene del valore, ma anche comportamenti e abitudini dei consumatori. Una rivoluzione che ha generato importanti processi di disintermediazione con un forte impatto su alcune filiere produttive. Da questa premessa è nata l'esigenza da parte di Fipe di promuovere all'interno del mondo della ristorazione la cultura dell'innovazione digitale, con un duplice scopo: valutare l'onda del cambiamento nei rapporti con il consumatore e fornire alle imprese strumenti per migliorare gestione e performance aziendali.

L'appuntamento romano appena concluso inaugura un **roadshow** che si terrà nei prossimi mesi in altre 9 città chiave italiane. Obiettivo: informare le imprese su cosa sta avvenendo nel settore della

ristorazione in termini di innovazione tecnologica e formarle sull’utilizzo degli strumenti digitali perché creino valore per il proprio business.