



# LA CASA DEI PUBBLICI ESERCIZI Calendario eventi

**17-21 ottobre**

 **Pad 6 - L15/M20**



## PROGRAMMA EVENTI

### ***Venerdì 17 ottobre***

15.00-16.00

#### **COME CAMBIA IL LAVORO NELLA RISTORAZIONE**

Una riflessione sui percorsi professionali e formativi del futuro

### ***Sabato 18 ottobre***

11.00-12.00

#### **I VOLTI DELL'INNOVAZIONE**

Tecnologie, piattaforme e intelligenza artificiale

15.00-16.00

#### **ATTREZZATURE E MONITORAGGIO DEI CONSUMI**

Guida all'efficienza energetica di bar e ristoranti

### ***Domenica 19 ottobre***

11.00-12.00

#### **GESTIONE, MARKETING, COMUNICAZIONE**

Le nuove sfide della ristorazione

14.30-15.30

#### **SPRECO ALIMENTARE**

Ricerca, impresa, terzo settore a confronto

16.00-17.30

#### **DONNE, FUORICASA, FUTURO**

Ristorazione, intrattenimento e turismo: leadership e identità al femminile

### ***Lunedì 20 ottobre***

14.00-14.15

#### **FIRMA DEL PROTOCOLLO D'INTESA FIPE-APCI**

14.30-15.30

#### **IL FUTURO DEL BAR ITALIANO**

Dialogo tra Lino Enrico Stoppani e Andrea Illy

Venerdì 17 ottobre ore 15:00-16:00



## **COME CAMBIA IL LAVORO NELLA RISTORAZIONE**

### **Una riflessione sui percorsi professionali e formativi del futuro**

*Il mondo della ristorazione è in rapida trasformazione, sospinto da innovazione tecnologica, nuovi modelli di consumo ed esigenze del mercato del lavoro. In tale quadro, il talk intende approfondire l'evoluzione futura dei percorsi formativi e professionali, a partire dalle competenze che saranno richieste nei prossimi anni. Grazie al contributo di esperti qualificati, sarà fatto un punto su come i percorsi formativi – sia scolastici che professionali – possono e devono adattarsi a questi mutamenti, per preparare le nuove generazioni e iniziare a costruire oggi il lavoro nella ristorazione di domani.*

Intervengono

**Vittorio Dall'Aglio**, Presidente Gruppo scuole Alta formazione Fipe-Confcommercio

**Gabriele Cartasegna**, Direttore Capac

**Chiara Bacilieri**, Direttrice Marketing, Comunicazione e Innovazione Mindwork

**Brizio Campanelli**, Dirigente scolastico IS "Guido Galli" e Delegato Re.NA.IA

Regione Lombardia

**Marta Cotarella**, Direttrice e Co-founder di Intrecci



**Sabato 18 ottobre ore 11:00-12:00**

## **I VOLTI DELL'INNOVAZIONE**

### **Tecnologie, piattaforme e intelligenza artificiale**

*Il talk esplora i molteplici volti dell'innovazione nella ristorazione. In un mondo sempre più connesso, gli strumenti digitali stanno entrando trasversalmente nell'attività di bar e ristoranti, migliorando l'efficienza operativa e trasformando i consueti processi organizzativi di bar e ristoranti. Dalle applicazioni più recenti dell'intelligenza artificiale nel settore, all'impatto dei robot, passando per i sistemi di cassa evoluti e le piattaforme, il talk sarà un'occasione per riflettere sulle sfide e le opportunità che la tecnologia pone in un contesto di crescente competitività e cambiamento delle aspettative dei consumatori.*

Intervengono

**Vincenzo Cotrino** - Head of ISV Partnership Nexi payment

**Paolo Chieregatti**, Business Development Manager Zucchetti Hospitality

**Enzo Bianchin**, Sales Account Bob Robotics

**Leopoldo Angelini**, Ceo e co-founder MenuMal

**Andrea Frascaroli**, Responsabile Commerciale Just Eat

**Massimiliano Capuana**, Head of Key Account Manager & Business Development  
Manager Quandoo

**Sabato 18 ottobre ore 15:00-16:00**

## **ATTREZZATURE E MONITORAGGIO DEI CONSUMI**

### **Guida all'efficienza energetica di bar e ristoranti**

*In un contesto di estrema fluttuazione dei prezzi dell'energia, l'efficienza energetica non è più una opzione, ma una necessità strategica per il settore della ristorazione. Il talk esplora strategie, strumenti e azioni che bar e ristoranti possono adottare per raggiungere obiettivi concreti di risparmio energetico, riducendo i costi operativi e migliorando la sostenibilità. Grazie al contributo di esperti del settore e alle testimonianze di imprenditori che già applicano con successo soluzioni innovative, l'incontro rappresenta un'opportunità di confronto per condividere best practices e fornire indicazioni e consigli pratici, fornendo spunti utili per adottare comportamenti responsabili, ottimizzare l'uso delle attrezzature e monitorare i consumi, in modo da rendere l'efficienza energetica una vera e propria leva strategica per il futuro del settore.*

Intervengono

**Cesare Lovisatti**, Efcem Italia

**Giacomo di Raimondo**, Business Developer Co2Save

**Alessandro Ferraro**, Founder e Chief Commercial Officer BIllding

**Giorgio Beltrami**, Titolare del "Bar centrale" e Presidente di Fipe Bergamo

**Andrea Pontiroli**, Cofounder e Amministratore delegato Santeria

**Domenica 19 ottobre ore 11.00 – 12.00**

## **GESTIONE, MARKETING, COMUNICAZIONE**

### **Le nuove sfide della ristorazione**

*In un contesto in continua evoluzione, il mondo della ristorazione è chiamato a ripensare strategie e modelli organizzativi. In tale quadro, è fondamentale per un'attività di ristorazione definire il proprio brand e strategia di comunicazione, così come attuare una gestione economica e organizzativa efficiente per distinguersi all'interno di un settore ad alta densità e competizione interna e costruire un successo duraturo nel tempo. Grazie alle testimonianze di esperti e protagonisti del settore, il talk esplora le nuove sfide del settore, riflettendo su come affrontare il contesto attuale con visione e strumenti concreti.*

Intervengono

**Giusy Ferraina**, Giornalista ed esperta di comunicazione di impresa

**Roberta Parollo**, Consulente e docente di marketing

**Giovanni Di Tomaso**, Docente, ricercatore e consulente nel settore food & beverage

**Vincenzo Ferrieri**, Founder di CioccolatoItaliani

*Domenica 19 ottobre ore 14.30 – 15.30*

## **SPRECO ALIMENTARE**

### **Ricerca, impresa, terzo settore a confronto**

*La lotta allo spreco alimentare è una priorità che chiama in causa tutti gli attori della filiera del fuoricasa, dai produttori, ai pubblici esercizi fino ai consumatori. Il talk intende fare il punto sullo spreco alimentare nel settore della ristorazione: attraverso il dialogo tra mondi diversi ma interconnessi come quelli della ricerca, dell'impresa e del terzo settore, il confronto mira a evidenziare strategie concrete per ridurre gli sprechi, promuovere una cultura del cibo più responsabile e incentivare pratiche e comportamenti virtuosi.*

Intervengono

**Luca Falasconi**, Professore associato in Economia agraria, alimentare ed estimo rurale all'Università di Bologna

**Cesare Battisti**, Founder e chef di Ratanà

**Marco Lucchini**, Segretario Generale Banco Alimentare

**Paolo Capurro**, Titolare della Capurro Ricevimenti e Presidente ANBC-FIPE

**Claudio Truzzi**, Head of Quality Assurance Metro Italia

**Domenica 19 ottobre ore 16.00 – 17.30**

**DONNE. FUORICASA. FUTURO**  
**Ristorazione, intrattenimento e turismo:**  
**leadership e identità al femminile**

*Uno spazio nuovo in un tempo buono: una conversazione autentica tra donne imprenditrici, che da dialogo intimo diventa confronto aperto, inclusivo e generativo. Un modello di leadership condivisa, che valorizza il contributo femminile e offre al fuoricasa nuove prospettive di impresa e di futuro.*

Apri i lavori

**Valentina Picca Bianchi**, Presidente Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

Intervengono

**Ilaria Alzona**, Consigliera Nazionale ANBC-FIPE e Presidente Convention Bureau Genova

**Barbara Zagami**, Dirigente Nazionale SILB-FIPE e Titolare “Supermarket Club”

**Claudia Comida**, Presidente SIB-FIPE Sardegna e Titolare “La Capannina”

**Mariella Organi**, Restaurant Manager “La Madonnina del Pescatore”

**Cristina Bowerman**, Chef “Glass Hostaria”

**Cristina Carbone**, Titolare “Manuelina 1885”

**Delia Ciccarelli**, Impact Director McDonald’s Italia

**Viola Di Claudio**, HR Director “La Piadineria”

Modera

**Roberto Rasia Dal Polo**, Conduttore Radio/TV, Formatore Senior e Giornalista

Lunedì 20 ottobre ore 14.00 – 14.15

## **FIRMA DEL PROTOCOLLO D'INTESA FIPE-APCI**

*FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani hanno avviato una collaborazione strategica finalizzata a valorizzare e sostenere lo sviluppo del settore della ristorazione, creando sinergie concrete tra il mondo della cucina professionale e quello delle imprese del fuori casa. Una partnership di alto profilo, che punta a rafforzare la formazione professionale, elevare le competenze degli operatori, promuovere il Made in Italy e tutelare l'identità gastronomica nazionale.*

*Prima tappa di questo percorso è ad HOST, con la firma ufficiale del Protocollo d'intesa.*

Intervengono

**Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe-Confcommercio

**Roberto Carcangiu**, Presidente APCI

Lunedì 20 ottobre ore 14.30 – 15.30

## **IL FUTURO DEL BAR ITALIANO**

### **Dialogo tra Lino Enrico Stoppani e Andrea Illy**

*Qual è la situazione attuale del bar italiano? Quali le prospettive future per uno storico protagonista del fuoricasa del nostro paese? Sono alcuni degli interrogativi al centro del dialogo tra Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe Confcommercio e Andrea Illy, Presidente di Illy caffè. In tale contesto, nel corso del talk si parlerà di una progettualità legata allo sviluppo di un Osservatorio sulla filiera dei pubblici esercizi.*

Intervengono

**Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe-Confcommercio

**Andrea Illy**, Presidente Illycaffè

Modera

**Francesca Baraghini**, giornalista