

## MEETING POINT 4.0

## Opportunità 4.0 per la ristorazione: delivery, gestione della sala e ottimizzazione dei processi interni

14 ottobre 10.00 -13.00 e 15.00 -18.00 | 15 ottobre 10.00 – 13.00 e 15.00-18.00

Il PID (Punto Impresa Digitale) della Camera di Commercio di Lucca, con il supporto scientifico di Promo PA Fondazione, propone un ciclo di laboratori settoriali dedicati al sistema imprenditoriale locale, fornendo strumenti utili a rispondere alle nuove sfide della digitalizzazione, della società e dei mercati, ancora più determinati oggi, nell'emergenza sociale in corso, che rende l'uso delle tecnologie determinante nella gestione dei processi e dei servizi.

L'emergenza sanitaria legata al covid-19 e le attuali incertezze di ripresa stanno modificando radicalmente le abitudini dei consumatori; gli effetti sul settore della ristorazione e su tutta la filiera agroalimentare saranno profondi e duraturi. Molto probabilmente la crisi ha solo accelerato alcuni mutamenti in atto dei valori e comportamenti dei consumatori (cibi più sani, sostenibilità ambientale, utilizzo del digitale, ecc.). Per affrontare questi cambiamenti e le sfide future il ruolo delle tecnologie digitali sarà fondamentale sia perché aiuteranno le imprese a migliorare i processi interni sia per i possibili benefici che si potranno sviluppare in termini di collaborazione con la filiera, analisi dei comportamenti dei clienti, efficacia della comunicazione ecc. Le tecnologie 4.0 nel settore ristorazione aprono importanti scenari di sviluppo e, inoltre, possono aiutarci a immaginare nuovi modelli di sviluppo e di collaborazione.

Questo terzo laboratorio sarà l'occasione per presentare agli operatori:

- un quadro delle principali criticità da affrontare;
- l'impatto sui principali processi interni generato dalle nuove regole e nuovi comportamenti attesi;
- una casistica di soluzioni tecnologiche da mettere in campo per rispondere in maniera efficiente ed efficace alle criticità identificate.

L'incontro vuole essere di supporto agli operatori del settore che devono ripensare e riprogettare le attività e i linguaggi utilizzati in modo da potere affrontare un futuro già presente perché il "mondo" che conoscevamo non tornerà più.

### Mercoledì 14 ottobre

#### 10.00 Apre

**Marta Piacente** - *Responsabile del Servizio Promozione e Sviluppo per le imprese*

#### 10.10 – 13.00 Modulo 1

**Alessandra de Seneen** - *Consulente aziendale*

- Cambiamenti in atto e visioni future nei settori ospitalità e ristorazione
- Utilizzo delle tecnologie 4.0 come fattore di efficienza, crescita e competitività
- Ripartire dai clienti per migliorare l'offerta.

#### 15.00 – 18.00 Gruppo 1

Laboratorio di auto analisi per identificare il livello di utilizzo delle tecnologie, le nuove esigenze del mercato e dei clienti attuali, le potenzialità della propria struttura e una nuova strategia di offerta.

### Giovedì 15 ottobre

#### 10.00 – 13.00 Gruppo 2

Laboratorio di auto analisi per identificare il livello di utilizzo delle tecnologie, le nuove esigenze del mercato e dei clienti attuali, le potenzialità della propria struttura e una nuova strategia di offerta.

#### 15.00 – 18.00 Modulo 2

**Alessandra de Seneen** - *Consulente aziendale*

Condivisione dei lavori di gruppo e analisi delle soluzioni identificate.

Il laboratorio è condotto da **Alessandra de Seneen**, consulente di organizzazione aziendale e di innovazione dei modelli di business e Segretario Generale dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR), con il supporto del team di progettazione di Promo PA Fondazione.