



TESTIMONIANZE

Venerdì 18 ottobre 2013

IL BAR DEL FUTURO - ore 11.30

Come giocherà la dialettica tra ricerca della qualità e controllo dei costi nell'evoluzione del format bar? Più tecnologia, più industrializzazione dei processi e meno professionalità è la strada da percorrere oppure il futuro sta nel passato?

Lorenzo Viganò (Nestlè professional)

Luigi Zecchini (Inei)

Lorenzo Panzera (Imprenditore)

Sabato 19 ottobre 2013

L'INNOVAZIONE NELLE ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE - ore 11.30

L'innovazione tecnologica nel campo delle attrezzature per la ristorazione è in continua evoluzione con l'obiettivo di migliorare sia l'attività di front office con il cliente che quella più direttamente collegata alla "produzione" in cucina. L'obiettivo delle testimonianze è di fare il punto sul cambiamento per coglierne tutte le potenzialità.

Chef: **Luca Marchini** (Ristorante L'Erba del Re – Modena)

Attrezzature: **Luigi Fiore** (Grandimpianti Aligroup)

Tecnologia: **Franco Manna** (Ham holy burger)

Lunedì 21 ottobre 2013

Presentazione a cura di EAT² - Ore 14.30

Come riempire i tavoli vuoti dei ristoranti con offerte last minute

Alfredo Zini (Vice Presidente Fipe)

Florence Merigaud (EAT²)

Martedì 22 ottobre 2013

LAY OUT, SERVIZIO E FORMULE EMERGENTI NELLA RISTORAZIONE - Ore 10.00

La definizione di nuovi format di pubblico esercizio presuppone coerenza tra tutte le componenti dell'offerta. La Fipe, attraverso le testimonianze di alcuni protagonisti del settore, metterà in evidenza l'interazione tra lay out, stile di servizio e prodotti.

Matteo Musacci (diCIBO, Ferrara)

Giordano Salvatori (Na.Bi., Milano)

Roberto Peia (Upcycle, Milano)

