

FIPE RACCONTA IL RISTORANTE 2.0

- **Ristorazione e nuove tecnologie al centro del convegno organizzato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con TripAdvisor e TheFork**
- **Il ruolo delle recensioni e prenotazioni on line come leve di business e "facilitatori" per le imprese del settore**
- **Il presidente di Fipe Stoppani: "Le piattaforme on line sono una straordinaria opportunità per avvicinare consumatori e pubblici esercizi"**

Roma, 14 luglio 2016 - 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 euro¹, 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 al cambiamento. 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.

"L'innovazione, riprendendo le parole del Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, non è solo uno strumento ma una dimensione identitaria" dichiara il **Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani**. *"La nostra attenzione al tema delle tecnologie digitali quali portatrici di innovazione nasce soprattutto per guidare le imprese nella comprensione delle novità digitali del settore e consentire loro di individuare le opportunità che questi strumenti possono fornire per le strategie aziendali".* Il presidente Stoppani interviene inoltre sul delicato tema delle recensioni on line e della manipolazione talvolta tentata da alcuni utenti del web: *"Fipe ha una posizione aperta e senza preconcetti, ma non per questo subalterna, nei confronti delle grandi piattaforme on line, e questa collaborazione con TheFork e TripAdvisor, referenti autorevoli e qualificati, lo testimonia ampiamente. In questi anni abbiamo denunciato tentativi di manipolazione e rischi senza sottovalutare le grandi potenzialità di questi strumenti per avvicinare imprese e consumatori e dare così un servizio migliore".*

"La nostra partnership con Fipe in essere già da due anni ha portato risultati importanti e concreti. La formazione e il coinvolgimento dei ristoratori hanno migliorato la loro conoscenza della gestione della reputazione on line dando più consapevolezza agli stessi sull'uso della piattaforma. Inoltre, accogliamo i feedback che riceviamo dall'associazione e li teniamo in considerazione quando sviluppiamo e miglioriamo il sito" ha commentato **Helena Egan, Global Industry Relations Director di TripAdvisor**. *"Allo stesso tempo, registriamo anche un aumento del punteggio medio dei ristoranti italiani su TripAdvisor negli ultimi anni (da 3.97 su 5 nel 2013 a 4,03 su 5 nel 2015), che significa inoltre un miglioramento della qualità e del servizio dell'offerta ristorativa. Siamo entusiasti di dare il via al roadshow in alcune città chiave italiane, per rafforzare e ampliare ulteriormente la partnership e aiutare sempre più i soci di FIPE a promuoversi on line e migliorare così il loro business".*

"Dal suo arrivo in Italia poco più di un anno fa, TheFork ha lavorato con Fipe nell'ottica di formare i ristoranti e fare cultura digitale nel settore per aumentarne la competitività a livello globale" ha dichiarato **Almir Ambeskovic, Country Manager TheFork Italia**. *"Dal lancio di TheFork abbiamo iniziato una collaborazione molto intensa con Fipe, che ha portato alla realizzazione di un focus dedicato alla prenotazione on line dei ristoranti e che nei prossimi mesi si articolerà in un roadshow sul territorio. L'obiettivo è formare gli esercenti sulla prenotazione on line e sui suoi vantaggi. L'e-booking della ristorazione, infatti, permette di generare ulteriore valore in un comparto che rappresenta un'eccellenza della nostra economia".*

¹Fonte: Ufficio Studi Fipe