



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



HOST2023

13-17 OTTOBRE

h host
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

Milano

13-17
OTTOBRE
2023
fieramilano

Programma

FIERA MILANO - PAD. 7 STAND V47 - V57

Ore

9.30

15.00-16.00

17.30

Venerdì 13 ottobre

Non solo caffè

"Rilanciamo il Bar"

È l'ora dell'aperitivo

Sabato 14 ottobre

9.30

10.30-11.30

11.30-12.30

13.00

15.00-16.00

16.15-17.15

17.30

Non solo caffè

"Gaming Halls: intrattenimento, socialità e consumo responsabile"

"Digitalizzazione e risparmio energetico: come cambia la cucina del ristorante"

Vediamoci al Bar

"Food delivery, prenotazioni on-line, recensioni, no show: nuove regole su trasparenza e responsabilità"

"Le imprese balneari, una risorsa per il Paese"

È l'ora dell'aperitivo e presentazione vini

Domenica 15 ottobre

9.30

11.30-12.30

13.00

15.00-16.00

17.30

Non solo caffè

"La sostenibilità e l'innovazione dell'impresa storica nel tessuto urbano"

Vediamoci al Bar

"Persone vs Robot? Il futuro del lavoro nella ristorazione"

È l'ora dell'aperitivo

Lunedì 16 ottobre

9.30

10.00-11.00

13.00

15.00-16.00

16.15-17.15

17.30

Non solo caffè

Presentazione progetto "Io parlo con il dito"

Vediamoci al Bar

"La sfida digitale per bar e ristoranti: come cambia la gestione delle imprese"

"Catering e Banqueting: quando la sostenibilità diventa identità"

È l'ora dell'aperitivo

Martedì 17 ottobre

9.30

11.30-12.30

13.00

Non solo caffè

È l'ora dell'aperitivo

Vediamoci al Bar

I talk di Fipe

Venerdì 13 ottobre ore 15.00 – 16.00

“RILANCIAMO IL BAR”

Negli ultimi 10 anni il numero delle imprese con il codice di attività che contraddistingue il bar è diminuito di 20 mila unità. Da una parte ci può essere un fenomeno di trasmigrazione delle imprese verso codici di attività che guardano al più ampio mondo della ristorazione come effetto di un arricchimento dell’offerta ma dall’altro c’è sicuramente la cessazione di un certo numero di attività. D’altra parte il tasso di sopravvivenza di queste imprese continua a rimanere basso: dopo 5 anni solo un’impresa su due resta sul mercato.

Questi numeri fanno da sfondo ad un profondo cambiamento del mercato caratterizzato da una competizione sempre più spinta e dalla ricerca di nuovi equilibri tra l’aumento dei costi e il fabbisogno delle entrate necessarie a coprirli assicurando anche adeguati margini di profitto.

Il bar si trova davanti alla scelta di definire il livello di servizio che va assicurato al cliente in coerenza con la struttura organizzativa di ciascuna azienda ed il livello dei prezzi praticati.

Intervengono:

Igor Nuzzi - Regional Director Italy & Iberia Lavazza Group

Barbara Mutti - Project Manager Industry AFH TradeLab

Sergio Paolantoni - Presidente Gruppo Palombini

Marina Porotto - Owner Biggie cocktail & bistrot

Enrico Leandro - Direttore Commerciale Forno D’Asolo

Josep Feixa - Direttore Vendite Italia Gruppo Cimbali

Modera

Luciano Sbraga - Vicedirettore Generale Fipe-Confcommercio

Sabato 14 ottobre ore 11.30 – 12.30

“DIGITALIZZAZIONE E RISPARMIO ENERGETICO: COME CAMBIA LA CUCINA DEL RISTORANTE”

La crisi energetica ha messo in evidenza la forte esposizione delle imprese di ristorazione alle fluttuazioni del mercato del gas e dell'elettricità. Nel giro di pochi mesi le bollette sono più che raddoppiate pur in presenza di volumi di attività che restavano ampiamente al di sotto dei livelli pre-pandemia. In questo contesto le aziende hanno preso contromisure di risparmio secondo una logica emergenziale nell'auspicio di essere dinanzi ad un fenomeno contingente. Sebbene i picchi degli aumenti sembrano oggi un ricordo lontano, il quadro geopolitico ci dice che nulla sarà più come prima. Sotto questo profilo anche per le imprese della ristorazione si pone la necessità di guardare ad un progetto di transizione energetica al centro del quale c'è l'obiettivo del risparmio. Attrezzature e apparecchi che consumano meno energia e monitoraggio dei consumi sono due cardini di un nuovo approccio al modo di produrre ed erogare il servizio. Ma la transizione energetica non va da sola. C'è anche una transizione digitale che avanza incorporando innovazione nelle macchine per renderle più facilmente controllabili e più efficienti. Di questi cambiamenti parleremo con aziende leader nel mercato delle attrezzature, con esperti di risparmio energetico e, naturalmente, con ristoratori.

Intervengono:***Glauca Vesperini*** - Brand & Marketing Manager Angelo Po***Giacomo Di Raimondo*** - Business Developer CO2Save***Marco Stabile*** - Chef Patron Ristorante Ora d'Aria***Antonio De Luca*** - Ceo Habble a TeamSystem Company*Modera****Roberto Calugi*** - Direttore Generale Fipe-Confcommercio

Sabato 14 ottobre ore 15.00 – 16.00**“FOOD DELIVERY, PRENOTAZIONI ON-LINE, RECENSIONI, NO SHOW: NUOVE REGOLE SU TRASPARENZA E RESPONSABILITÀ”**

L'innovazione digitale è sempre più presente nelle relazioni tra consumatori e imprese di ristorazione. Prenotazioni, recensioni, delivery, menu digitali, pagamenti e molto altro sono i cardini di un profondo cambiamento che negli anni della pandemia ha subito una forte accelerazione.

La crescente importanza delle piattaforme richiede un quadro di regole che definisca in modo chiaro i confini tra diritti e doveri di ciascuno con l'obiettivo di evitare che si generi una “terra di mezzo” in cui le responsabilità degli attori del mercato svaniscono. Su questo è intervenuta la UE con il Regolamento 2019/1150 in materia di Platform to Business che deve ancora fare passi importanti in Italia come è documentato dall'attività di monitoraggio dell'AGCOM. La tavola rotonda sarà l'occasione per fare il punto sui trend di mercato e sullo stato di trasparenza del sistema.

Intervengono:

Iva Bahunek - Under Consulting Fast Reviews

Giacomo Angerillo - eCommerce Partnerships Manager Nexi

Aldo Cursano - Vicepresidente Vicario FIPE-Confcommercio

Andrea Frascaroli - Senior Manager Sales Italy Just Eat

Maria Cristina Giorgini* - AGCOM

Giampaolo Monti - Founder Plateform

Moderata

Roberto Calugi - Direttore Generale Fipe-Confcommercio

*in attesa di conferma

Domenica 15 ottobre ore 15.00 – 16.00

“PERSONE vs ROBOT?” IL FUTURO DEL LAVORO NELLA RISTORAZIONE”

L'emergenza personale che ha caratterizzato gli anni post pandemia e che ancora oggi non sembra rientrata, ha spinto qualche imprenditore a individuare nella robotizzazione dei processi la soluzione al problema. Al di là dell'impatto reale che lo sviluppo della robotica potrà avere in un settore ad alto contenuto di servizio e di relazione quale è la ristorazione, l'incontro si pone l'obiettivo di arricchire il dibattito sul futuro del lavoro in questo settore rispondendo a domande sulle competenze, sull'organizzazione degli orari, sui livelli retributivi, sui processi di formazione e inserimento al lavoro. Ne discuteranno responsabili delle risorse umane di grandi aziende, formatori, esperti di innovazione, ristoratori.

Intervengono:

Fabio Lalli - CEO e Fondatore IQUII

Rossana Di Gennaro - Dirigente Scolastico IPSEOA Carlo Porta di Milano

Riccardo Orlandi - Responsabile Risorse Umane Legale e Public Affairs MyChef

Leonardo Fontana - Fondatore - AD Bobrobotics

Samuele Rosatelli - Ristorante Angolo Gardenia Blu

Modera

Luciano Sbraga - Vicedirettore Generale Fipe-Confcommercio

Lunedì 16 ottobre ore 15.00 – 16.00

“LA SFIDA DIGITALE PER BAR E RISTORANTI: COME CAMBIA LA GESTIONE DELLE IMPRESE”

La transizione digitale che attraversa le aziende della ristorazione sia nella componente B2C che B2B ha effetti rilevanti nella gestione stessa delle aziende perché impatta direttamente sulle operations. Approvvigionamento (agente / market place), prenotazione e ordinazione (off line / on line), servizio (uomo / macchina), pagamenti (contante / digitale), sono solo alcuni dei processi nei quali la digitalizzazione ha generato profondi cambiamenti. Anche nella fase di produzione l'innovazione digitale è presente sostituendo in alcune fasi il controllo dell'uomo con quello della macchina.

Questi processi sono destinati ad espandersi e a consolidarsi nei prossimi anni o resteranno confinati in un'area di nicchia del mercato? La ristorazione ha bisogno di fare innovazione tecnologica o è semplicemente una moda destinata ad essere superata?

Poche domande a cui proveremo a rispondere portando le testimonianze di qualificati imprenditori del settore che più della teoria amano la pratica.

Intervengono:

Pietro Caprara - Head of Digital Business METRO Italia

Enrico Derflinger - Presidente Euro-Toques International

Matteo Musacci - Imprenditore, Vicepresidente FIPE-Confcommercio

Alfonso Iannotta - Marketing Director di Roadhouse

Modera

Alberto Lupini - Direttore Italia a Tavola