FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

LA CASA DEI PUBBLICI ESERCIZI

Calendario eventi

17-21 ottobre

Pad 6 - L15/M20

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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, cosi 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 CioccolatItaliani

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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.

Apre 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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Pad 6 - L15/M20

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION