

## COMUNICATO STAMPA

### RISTORAZIONE E TECNOLOGIA, A SCUOLA DAI MILLENNIAL FIPE PRESENTA IL NUOVO PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO IN COLLABORAZIONE CON TRIPADVISOR E THEFORK

Con "Ristorazione 4.0 - la buona scuola è servita" nasce un nuovo concept di alternanza scuola/lavoro, in cui i più giovani potranno mettere al servizio delle imprese di pubblico esercizio le loro attitudini digital aiutandole nei processi di innovazione e, al contempo, approfondire la conoscenza di un settore dinamico nel quale le prospettive di occupazione non mancano.

Firenze, 30 novembre 2017 – Bar, ristoranti e studenti "a scuola" di innovazione. Ecco la "ricetta" proposta da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi per favorire una proficua alternanza scuola-lavoro insieme al reciproco scambio di attitudini e competenze tra studenti e imprese della ristorazione. Un nuovo modo di "accompagnare" le giovani generazioni nel mondo del lavoro rendendole protagoniste e "motori" del cambiamento, tecnologico e culturale, che costituisce una delle presenti e future sfide per il mondo dei pubblici esercizi.

Per rendere tutto questo possibile, Fipe collaborerà con alcuni protagonisti del web, in primis **TripAdvisor** e **TheFork**, incrementando una collaborazione consolidata e funzionale a migliorare la preparazione degli operatori in fatto di cultura digitale.

Il progetto "**Ristorazione 4.0 - la buona scuola è servita**" è stato presentato questa mattina a Firenze a "BTO - Buy Tourism online", alla presenza di **Aldo Mario Cursano**, Vice Presidente vicario di Fipe e Presidente di Fipe Toscana, l'on. **Gabriele Toccafondi**, Sottosegretario al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, **Valentina Quattro**, Associate Director Communications e Portavoce Italia di TripAdvisor, **Andrea Arizzi**, Direttore Commerciale di TheFork e **Stefano Gemmi**, dirigente scolastico dell'IIS "Galilei" di Firenze.

Grazie a questo progetto, gli studenti di una scuola di informatica, l'IIS "Galilei" di Firenze, dopo aver frequentato dei corsi sulla gestione delle recensioni e delle prenotazioni on line a cura di TripAdvisor e TheFork e sulla digital presence delle imprese della ristorazione, avranno la possibilità di mettere concretamente a frutto le loro attitudini digitali nel percorso di alternanza scuola/lavoro. Un impegno che si traduce ad esempio nell'affiancare i gestori e operatori di un ristorante per rendere più appealing le loro pagine social, monitorare le recensioni on line e approntare feedback adeguati, o supportare la gestione delle prenotazioni on line.

*"Siamo felici di proseguire il percorso di accompagnamento all'innovazione nei confronti della nostra categoria - commenta **Aldo Mario Cursano** -. Questa volta lo facciamo partendo dai giovani, gli imprenditori e operatori del futuro che ora daranno un contributo prezioso agli imprenditori e operatori del presente. Questo progetto è per noi di grande importanza proprio perché tocca diversi aspetti che stanno a cuore della Federazione, come la digitalizzazione dei pubblici esercizi: l'acquisizione di un'autentica cultura digitale per servizi e processi sempre più efficienti è ormai una sfida imposta dal mercato e non più procrastinabile, e la collaborazione con la generazione dei "millennials" sarà molto utile per mettere nell'agenda di ogni ristoratore i temi del cambiamento e dell'innovazione. A fianco di questo percorso è poi fondamentale dare ai nostri giovani l'opportunità di svolgere una buona e*

*proficua alternanza scuola lavoro: questa iniziativa dà un supporto concreto proprio in questa direzione, trasformando di fatto l'alternanza in una "complementarietà" tra la scuola e le imprese, integrando e interconnettendo diverse funzioni e trasferendo in uno scambio reciproco le rispettive competenze".*

*"Questa importante iniziativa, oltre a confermare il valore della nostra partnership con Fipe, dimostra la forte attenzione dell'associazione per gli imprenditori, i giovani e il tema della digitalizzazione. Siamo davvero felici di dare il nostro contributo alla formazione di nuove figure professionali che possano supportare i ristoratori nella gestione di TripAdvisor" ha dichiarato **Valentina Quattro, portavoce di TripAdvisor in Italia.** "Secondo il nostro recente Studio sul Marketing dei Ristoranti\*, infatti, il primo canale in cui i ristoratori italiani investono il budget destinato al marketing sono i social network (77%) ma circa la metà dedica meno del 10% del proprio tempo alle attività di marketing e la maggioranza (78%) ritiene di dover fare di più per promuovere la propria struttura. Ecco dunque come i contributi di TripAdvisor e TheFork si integrano alla perfezione in questo progetto, supportando da un lato le imprese della ristorazione e dall'altro i giovani professionisti di domani".*

*"Dopo la pubblicazione del volume "Il ristorante 2.0" della collana Le Bussole e un roadshow durante il quale - con Fipe e TripAdvisor - abbiamo affrontato i temi della cultura digitale nelle imprese della ristorazione, siamo felici di continuare insieme questo lavoro di formazione e digitalizzazione del settore. La prenotazione online dei ristoranti è una leva di marketing strategica e uno strumento per rendere più efficiente la gestione delle prenotazioni e della sala. L'iniziativa permette di preparare anche i giovani alla gestione di un'agenda digitale delle prenotazioni, fornendo loro competenze che saranno sempre più ricercate nel mondo del lavoro", conclude **Andrea Arizzi, Direttore Commerciale di TheFork.***

\*Lo studio sul marketing dei ristoranti di TripAdvisor per il 2017 si basa su un sondaggio online condotto nel mese di aprile 2017, che ha coinvolto 2.157 persone tra Stati Uniti, Regno Unito, Spagna, Francia e Italia. Il campione è costituito da ristoratori che si sono registrati come proprietari o gestori del profilo della loro struttura su TripAdvisor.

**Ufficio Stampa Fipe**