



## Programma

*Introduzione:* **Luciano Sbraga** - Fipe

*Il Ristorante "fuori dalla sala":*

**Matteo Figura** - NPD

*Testimonianze:*

**Alessandro Ruggle** – Ristorante Cracco

**Tunde Pecsvari** - Macha

**Giovanni Bertugno** - Lievito

*Il Food delivery - esperienze e proposte:*

**Valerio Chiacchio** - Alfonsino

*La qualità e la gestione del cliente:*

**Virgilio Maretto** - pOsti e **Giuseppe Perrone** - EY

## Le prospettive del food delivery

Per molti ristoratori il lockdown è stato l'occasione per capire che il food delivery non era solo patatine, hamburger, pizza e sushi. Anche la ristorazione tradizionale poteva esplorare questa nuova dimensione del business per rispondere ad una domanda che nel cibo a domicilio non cercava soltanto un consumo funzionale ma anche l'opportunità di ritrovare quei sapori che la pandemia negava. Migliaia di ristoranti, dalla trattoria allo stellato, hanno organizzato il servizio di delivery spesso ricorrendo al proprio personale per la consegna. "Fare di necessità virtù" è l'espressione che più di ogni altra rappresenta quella scelta.

Ma come si passa dalla ristorazione con servizio al tavolo a quella con consegna a domicilio? Il problema riguarda il prodotto, la logistica o entrambi? meglio organizzarsi autonomamente o utilizzare le piattaforme? e la sicurezza alimentare richiede un nuovo approccio anche alla luce dell'emergenza sanitaria? sono solo alcune delle domande a cui il webinar "Il ristorante a casa" intende dare risposta puntando sul contributo di esperti e sulla testimonianza delle aziende.

Anche il confronto aperto a tutti coloro che seguiranno il webinar in diretta facebook sarà l'occasione per focalizzare meglio i tanti profili del delivery.