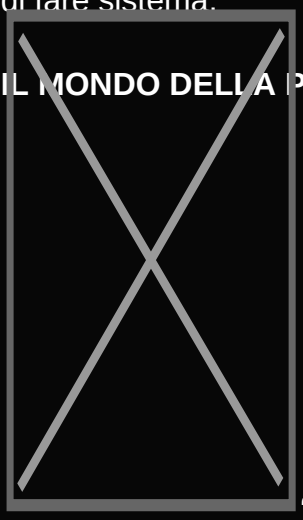
I professionisti di Food e pubblici esercizi uniti per ripartire

ristorazione-panetteria-uniti-per-ripartire-1-067c9db0

Importante è riunire le forze e le competenze, cogliere una fase di transizione come una grande opportunità per rilanciare il mondo della ristorazione con idee innovative e nuove soluzioni. Il settore è compatto nel dichiarare la volontà di ripartire puntando sul rilancio del made in Italy e sulla necessità di fare sistema.

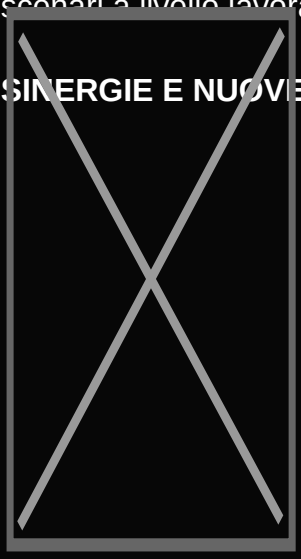
IL MONDO DELLA PANIFICAZIONE: RESPONSABILI INSIEME



“Il comparto della panificazione sta reagendo con grande impegno e senso di responsabilità verso la comunità. Fin dall’inizio i panificatori, ed insieme a loro l’intera filiera agroalimentare, hanno compreso il proprio ruolo”. Queste le riflessioni di **Matteo Cunsolo, panificatore titolare della “Panetteria”** (Parabiago – Milano) che serve molte rinomate realtà ristorative di Milano e dell’hinterland, presidente dei Panificatori di Milano e Provincia e segretario Richemont Club Italia, docente, consulente e formatore. Fare il pane è una grande responsabilità: “Il pane entra nelle case, scandisce le ore di un’intera giornata delle famiglie. Il pane è gioia e sa di amore e convivialità”. La situazione attuale ha chiaramente modificato le abitudini della clientela, ma Matteo Cunsolo è fiducioso: “Per quel che riguarda il futuro, come comparto stiamo prospettando e ipotizzando differenti scenari, ma l’aspetto che non va assolutamente sottovalutato riguarda i

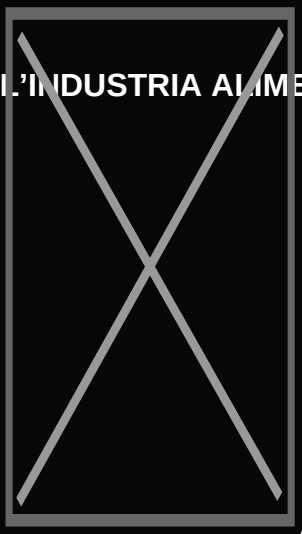
cambiamenti che dovremo affrontare nella quotidianità, nella professione, nelle relazioni personali e lavorative. Credo che ci sarà un lungo periodo di adattamento. Proprio per questo motivo, la vera sfida consisterà proprio nel saper cogliere in anticipo le ragioni del cambiamento, per sviluppare una nuova idea di Impresa". Cambiamento, spirito imprenditoriale e fiducia sono le tra parole chiave che a detta di Cunsolo ci permetteranno di affrontare con speranza e impegno questa emergenza e i nuovi scenari a livello lavorativo, economico e sociale.

SINERGIE E NUOVE COMMUNITY PER IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE



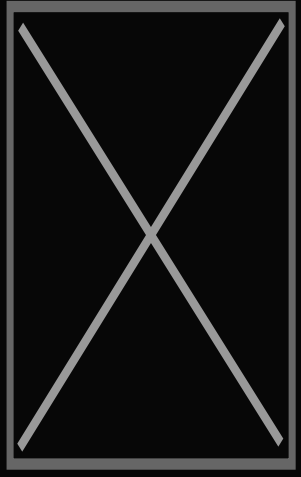
Ora più che mai serve un confronto pratico sul futuro della ristorazione. **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha dato il via a HORECA Digital Talks, appuntamenti settimanali in diretta sui canali social, per proporre soluzioni concrete e fornire risposte al settore intero. Obiettivo del progetto è quello di informare il mondo HORECA sulle prospettive future, fornendo informazioni e, laddove possibile, soluzioni concrete, nell'ottica di una ripartenza sostenibile. Anima e filo conduttore degli eventi **Sonia Re, direttore generale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**. "In questo periodo abbiamo iniziato a fare rete raccogliendo attraverso i canali social le richieste e le esigenze dei ristoratori, dei cuochi del territorio – ha dichiarato Sonia Re -. Abbiamo inoltre invitato a partecipare in questa tavola rotonda altre associazioni importanti come Ristoranti Uniti, Ambasciatori del Gusto, Giovani Ristoratori, Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Al nostro appello hanno risposto tutte le principali associazioni di categoria, ben venticinque grandi associazioni, con 38 mila associati rappresentati". Sarà necessario investire in sicurezza, formazione e tecnologia e saranno facilitati i locali con servizio al tavolo e con personale adeguato alle aspettative. Da prendere in considerazione e da migliorare, con piattaforme nuove e progetti dedicati, il delivery e l'asporto. Spazio anche alle startup che con nuove soluzioni tecnologiche offrono servizi per ottimizzare la gestione degli ordini online e delle consegne a domicilio, dando così una mano concreta al settore.

L’INDUSTRIA ALIMENTARE E LE SFIDE DEL FUTURO



Anche il comparto delle macchine per l’industria alimentare ha subito un arresto a causa dell’esclusione del codice ATECO 28.93 ma è pronto per ripartire. A dichiararlo è **Andrea Salati Chiodini, presidente Assofoodtec**, che ha illustrato l’attuale situazione delle aziende appartenenti all’associazione e di quelle che fanno capo a Ucimac e che rappresentano il mondo delle macchine per caffè espresso professionali. È infatti necessario, in termini di filiera, un allineamento dell’industria alimentare italiana con le imprese degli altri Paesi europei, dove le attività produttive continuano, anche se in forza ridotta. “In questo momento è necessario rilanciare l’immagine del made in Italy all’estero – ha dichiarato il presidente di Assofoodtec –. Sarà poi necessario ragionare diversamente sull’organizzazione interna del lavoro in azienda. Nelle situazioni di estrema necessità noi Italiani sappiamo reinventarci, aiutarci e dare il nostro meglio – continua il presidente di Assofoodtec –. Ripresa, coraggio, cambiamento e innovazione sono i punti cardinali che dovremo seguire. Sarà necessario attuare delle scelte coraggiose per recuperare una situazione di svantaggio. Dalle scelte che avvieranno la ripresa ne conseguirà un opportuno cambiamento, non solo a livello economico, ma anche nelle abitudini e nella consapevolezza delle persone”.

LE PROPOSTE DI FIPE PER RIPARTIRE AL PIÙ PRESTO



Il settore dei pubblici esercizi – bar, ristoranti, pizzerie, catene di ristorazione, catering, discoteche, pasticcerie – cerca il rilancio con l'iniziativa #Buoooono. L'idea dei ristobond è stata lanciata dalla Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per sostenere il settore della ristorazione: attraverso la piattaforma cirivediamopresto.it i clienti aiutano il proprio ristorante di fiducia sottoscrivendo ristobond che al momento del consumo avranno un valore superiore fino al 25%. Quattro i tagli di #Buoooono: 15 euro, 25 euro, 50 euro e 100 euro. In questo modo qualsiasi tipologia di locale può aderire all'iniziativa, dal bar al pub, dal ristorante alla pizzeria. "Rimettere in contatto i ristoratori con la propria clientela – afferma **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe Confcommercio** – è il primo passo per ripartire. Chiudere la propria attività dall'oggi al domani, senza alcuna certezza sul futuro è fonte di grande preoccupazione e angoscia. Attraverso questa iniziativa, che certamente non ha la presunzione di ribaltare la situazione, cerchiamo anzitutto di dare un segnale di speranza ricostruendo una relazione fiduciaria tra i ristoratori e i propri clienti".

Ripartire dopo il Covid: la parola al maestro Iginio Massari