Fare ristorazione oggi, un Convegno a Tuttofood

img-instorefb-2-60b29276

Ha ancora senso investire in Italia nel settore della ristorazione? Sì, poiché le previsioni permettono di dimostrare che il giro d'affari del settore della ristorazione aumenterà del 2,6% nel quinquennio dal 2014 al 2019.

Il settore, che nel 2019 arriverà infatti a toccare circa 25,2 miliardi di euro di fatturato totale annuo, è quindi un business che può offrire buone opportunità e generare valore per il futuro.

Ma è necessario però sapere quali saranno le leve di settore e dove si trovano queste opportunità.

Schermata 2015-04-20 alle 11.43.18

È questo il tema al centro del convegno **Fare ristorazione oggi. La "via" giusta per lo sviluppo**, organizzato dalle riviste inStore e Mixer in collaborazione con DGM Consulting il 4 maggio (h14,30, sala Lem 2) all'interno di Tuttofood.

Il convegno prende lo spunto da una ricerca svolta da **Gianluca Meloni**, founder di **DGM Consulting** e docente alla Sda Bocconi che ha identificato gli ambiti territoriali più appetibili per il settore della ristorazione tenendo conto non solo dell'attuale distribuzione del mercato, ma anche delle sue evoluzioni future, conseguenti agli andamenti demografici e all'evoluzione del potenziale di spesa.

«La ristorazione italiana – afferma Meloni - ha saputo trovare in questi ultimi anni soluzioni in grado, da un lato, di valorizzare le tipiche tradizioni universalmente riconosciute come componenti essenziali del "Made in Italy", e, dall'altro, di proporre soluzioni innovative e originali sempre più allineate ai nuovi modelli di consumo. Nonostante questo, però, il "giusto formato" non è più sufficiente a garantire crescita e sviluppo nel retail alimentare. Diventa sempre più indispensabile avere una solida strategia territoriale in grado di identificare le zone maggiormente appetibili, verificarne la coerenza rispetto al proprio sistema d'offerta, analizzare gli spazi lasciati aperti dalla concorrenza. La mancata

conoscenza del territorio amplifica il rischio di errate aperture che, nella migliore delle ipotesi, riducono i livelli di marginalità (a causa di vendite non eccellenti e di costi logistici elevati) e, nella peggiore, producono danni dal punto di vista economico e dell'immagine.

È un passo preliminare che deve guidare tutte le aziende della ristorazione nella scelta della giusta location, ovvero della "via" (dell'indirizzo) giusta per qualsiasi nuova apertura».

Sono considerazioni che, amplificate, riguardano il successo dell'italian food nel mondo e della ristorazione italiana che ne diventa ambasciatrice. Ma, anche in questo caso il presidio territoriale (i mercati) diventa un fattore determinante.

Il programma del convegno, realizzato con il sostegno di **Cigierre** e **McCain** prevede le relazioni di Gianluca Meloni con focus Italia e mondo, gli interventi di due operatori della ristorazione - Marco Di Giusto, Amministratore Delegato Cigierre e Alessandra De Gaetano, Concepts Industrialization Director **Autogrill Group** che illustreranno l'esperienza dei due gruppi nel governare lo sviluppo territoriale in Italia e l'approccio al mercatoo internazionale e l'intervento di McCain incentrato sulla segmentazione dell'offerta ristorata in funzione dei formati

In conclusione una tavola rotonda sul tema delle strategie territoriali per tutte le imprese coinvolte lungo la filiera della ristorazione (fornitori, distributori, retailer) con testimonianze di alcuni player con una visione anche internazionale e una tavola ritonda nel corso della quale i temi affrontati saranno discussi e declinati secondo i diversi punti di vista dei partecipanti in rappresentanza della filiera: McCain (food), **Nagel** (logistica), **Metro** (distribuzione), Cigierre (ristorazione).

Qui il modulo d'iscrizione