



Nuovi sistemi distributivi: delivery e dark kitchen - FORMAZIONE A DISTANZA



INIZIO CORSO: martedì 24
novembre 2020

durata: 4 ore

Prezzo: **85,40 € (70,00 € + IVA)**

Il panorama attuale di crisi sanitaria, economica e ambientale ci sta portando a ripensare la ristorazione nei suoi modelli di gestione e, al contempo, di distribuzione del prodotto: il servizio in sala come lo conosciamo sta lasciando spazio a nuove abitudini di consumo. Come ripensare questi nuovi scenari ormai chiaramente regolati dalla tecnologia e dal digitale?

Ci avviamo ad affrontare una vera e propria rivoluzione dei consumi e della somministrazione, ed è fondamentale non farsi cogliere impreparati.

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono sintetizzabili nei seguenti punti:

- Confrontarsi con i nuovi strumenti a servizio della ristorazione: tra tecnologia e digitale
- Comprendere le nuove abitudini e i nuovi bisogni degli ospiti
- Esplorare nuove soluzioni di distribuzione e di somministrazione
- Analizzare i costi e la gestione dei nuovi sistemi distributivi (take away, delivery)

Contenuti:

- Le nuove abitudini di consumo: take away, delivery, click and go
- I rischi e le opportunità che la tecnologia e il digitale offrono nella progettazione di nuove formule di somministrazione e di servizio ristorativo
- Quali opportunità di crescita e di sviluppo dell'offerta si possono cogliere nell'attuale scenario
- Quali tendenze metropolitane contagheranno presto anche i piccoli centri urbani: dark kitchen, ghost restaurant, menù digitale e ristoranti digitali
- Tendenze, buone pratiche, idee e casi di studio

Calendario

Martedì 24 novembre 2020
dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Destinatari:

Operatori della ristorazione
(somministrazione,
cioccolatieri, pizzaioli, gelatieri,
pasticcieri, chef e maitre, ...) e
del servizio bar.