

Il web è servito: la sfida digitale di bar e ristoranti

Firenze, come sfruttare gli strumenti della Rete nel workshop di Confcommercio



Social media

Scarsa interazione con gli utenti

L'80% dei ristoratori toscani ha un sito internet e il 78% riceve prenotazioni per email, pochissimi però riescono a gestire i social con efficacia e tempestività



Aldo Cursano



Post e foto

Blog specializzati e recensioni

«Aumentano le recensioni dei ristoranti, i blog e vlog specializzati, le foto in stile food porn», spiega Aldo Cursano, presidente della Confcommercio Firenze

■ FIRENZE

INTERNET ha cambiato il modo di lavorare di bar e ristoranti. Oggi per avere un locale di successo non basta più servire ottimi prodotti, si deve anche saper stare su web e social per dialogare con i clienti, reali e potenziali, e valorizzare la propria immagine on line. E' da questa presa di coscienza che Confcommercio Firenze ha organizzato per giovedì 3 maggio a Palazzo Medici Riccardi, in via Cavour 1 (ore 14.45 in sala Luca Giordano) il workshop «Il web è servito - la sfida digitale nei pubblici esercizi», sviluppato dalla divisione academy di axélero e FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi. L'evento, gratuito, è rivolto a tutti gli operatori di bar e ristoranti.

SECONDO uno studio effettuato nelle diverse regioni italiane da axélero, il partner tecnologico che accelera il business delle piccole e medie imprese, emerge come dato significativo che per la Toscana la categoria d'impresa maggiormente sensibile al tema della digitalizzazione delle piccole imprese risulta proprio quella della ristorazione che con un 19% supera i settori vendita al dettaglio (con il 18%), edilizia (12%), automotive (10%). Tuttavia, secondo una recente indagine di Confcommercio Toscana, per i ristoratori toscani l'interazione con i canali di comunicazione on line è ancora molto bassa: se ormai l'80% di loro ha un sito internet aziendale e il 78% riceve le prenotazioni per email, pochissimi riescono a gestire i social con la dovuta efficacia e tempestività. Così, per esempio, quasi il 90% dei commenti postati dagli utenti resta senza risposta e solo un locale su due aggiorna la pagina Facebook con cadenza regolare. Da qui la necessità di supportare gli operatori per imprimere una svolta digitale alle proprie aziende. Del resto, il cibo si conferma l'argomento preferito degli italiani anche sulla

rete. «Aumentano le recensioni dei ristoranti, i blog e vlog specializzati, le foto in stile food porn - spiega il presidente della Confcommercio Firenze Aldo Cursano, anche presidente di FIPE Confcommercio Toscana e vicepresidente nazionale della categoria -. Insomma sono moltissime le persone che, per lavoro o per passione, condividono contenuti di vario tipo creando veri e propri trend, senza dimenticare tutti coloro che si rivolgono al web per scegliere un ristorante, trovare il bar più vicino, oppure condividere la propria esperienza in un locale. Molti imprenditori - prosegue Cursano - ancora trascurano il potenziale del web: il segreto è riuscire ad entrare bene nel flusso di immagini e commenti che milioni di persone si scambiano su ciò che mangiano e bevono».

L'APPUNTAMENTO

Giovedì 3 maggio alle 14.45 a Palazzo Medici Riccardi Ingresso gratuito

FABIO Attadio, digital sales trainer axélero, relatore di uno degli interventi in programma, spiega: «Il web ha rivoluzionato il modo di pensare e fare business anche per i pubblici esercizi, sempre più alla ricerca di strumenti e tattiche che permettano di confrontarsi online con la propria clientela. Oggi per un ristorante o un bar che desideri essere competitivo sul territorio non è più possibile ignorare il potenziale del digitale». La sessione formativa prevede gli interventi di axélero, di Google con Tomaso Uliana, strategic partner manager e FIPE con Luciano Sbraga, vice direttore generale che offriranno a tutti gli imprenditori locali informazioni su come vincere la sfida digitale, sfruttando strumenti semplici, pratici e a misura di piccola e media impresa.

r.e.

Leader 815 GP



3 ANNI DI GARANZIA
SUI PARTICOLARI IN FUSIONE

POTENZA E QUALITÀ AL TUO SERVIZIO

• **Active Self Control**

Adeguamento automatico della testata trinciante al terreno

• **Automatic Working Position**

In caso d'urto la testata trinciante indietreggia, si solleva e si riposiziona automaticamente sul terreno

• **Bracci e sfilo in acciaio Veldox 700**

• **Impianto a pistoni assiali Sauer Danfoss**

• **Basamento, colonna e biellismi in fusione: Garanzia 3 Anni**

• **Cerniere articolazioni e terminale sfilo in acciaio stampato alta qualità ST 520**

• **5 movimenti proporzionali in simultanea con il doppio joystick**

• **Regolazione velocità di ogni movimento personalizzabile dall'operatore dal display**



Firenze

Cantuccino di Prato una boutique-museo per i suoi 160 anni

UNA boutique-museo per il celebre cantuccino di Prato nel centro storico di Firenze. Per i 160 anni il Biscottificio Antonino Mattei apre il 3 maggio un nuovo negozio in via Porta Rossa: una «finestra» di storia pratese nel cuore della città del giglio. La piccola bottega vuole anche raccontare il percorso della famiglia Pandolfini, alla guida del biscottificio dal 1904 con uno spazio dedicato alla storia dell'azienda.



Pistoia

Defi-Pratesi Licenziate tutte le dipendenti

Saranno licenziate le 65 lavoratrici della ex Defi Pratesi di Casalguidi (Pistoia), l'azienda che produce biancheria per la casa, venduta a una società Usa. La nuova proprietà ha annunciato l'attivazione della procedura per tutte le dipendenti confluite in Casatex, a esclusione di 5 finite in una azienda commerciale. Sindacati e Rsu chiederanno alla Regione Toscana la convocazione di un tavolo.