

PALINSESTO FIPE-RISTORAZIONE 4.0

Talk Show – E' prevista l'organizzazione di dibattiti in presenza per ognuno dei temi indicati da FIPE con la partecipazione di operatori rappresentativi del settore HORECA e degli stakeholder della federazione con la collaborazione di esperti del settore.

Focus dei dibattiti sarà la definizione del modello imprenditoriale necessario per affrontare la ripresa e l'individuazione delle "regole basilari" di un protocollo certificato condiviso dagli Enti Regolatori che consentano al consumatore di riconoscere il RISTORANTE FIPE APERTO E SICURO.

Gli intervalli saranno dedicati alla presentazione di **DEMO** per la presentazione delle tecnologie e/o esperienze degli operatori presenti allo Stand di FIPE oltre che alle **interviste** radio e televisive in diretta ed ai **collegamenti** da remoto con gli operatori che hanno aderito all'iniziativa promossa da FIPE con il lancio dell'hashtag **#io.innovo** e che si concluderà con la consegna delle targhe **Fipe-Premio per l'innovazione**.

I monitor del video wall non saranno mai essere spenti!

TALK SHOW in presenza

venerdì 22 ottobre:

ore 11.00 – l'epoca della transizione digitale e sostenibilità -
ore 15.00 - Pagamenti digitali, Smart POS e casse evolute
ore 16.00 – i servizi multimediali -
ore 17.00 - INTERVISTE E COLLEGAMENTI

sabato 23 ottobre:

ore 11.00 - L'evoluzione della delivery – *tavola rotonda*
ore 15.00 - La cantina digitale
ore 16.00 – Innovazione di prodotto nella ristorazione
ore 17.00 - INTERVISTE E COLLEGAMENTI

domenica 24 ottobre:

ore 11.00 - Il ristorante del futuro – *tavola rotonda*
ore 15.00 - Ristorante 4.0: il protocollo Fipe-Efcem Italia
ore 16.00 – Tecnologia e sostenibilità – *tavola rotonda*
ore 17.00 - INTERVISTE E COLLEGAMENTI

lunedì 25 ottobre:

ore 11.00 – FCSI Italia- Il ruolo degli operatori nel processo d'innovazione
ore 14.30 – Ristorazione e *made in Italy*: presentazione del Progetto FIPE-ICE
ore 16.00 - ESPERIENZE DI INNOVAZIONE: **#io.innovo**- Fipe-Premio per l'innovazione.
ore 17.00 - INTERVISTE E COLLEGAMENTI

martedì 26 ottobre:

ore 11.00 - FCSI Italia- il valore della salubrità
ore 14.30 - Ripensare gli "spazi" della ristorazione – *tavola rotonda*
ore 16.30 - INTERVISTE E COLLEGAMENTI