



TRENTINO DELIVERY LAB

10 dirette live per attivare le consegne a domicilio nella propria azienda

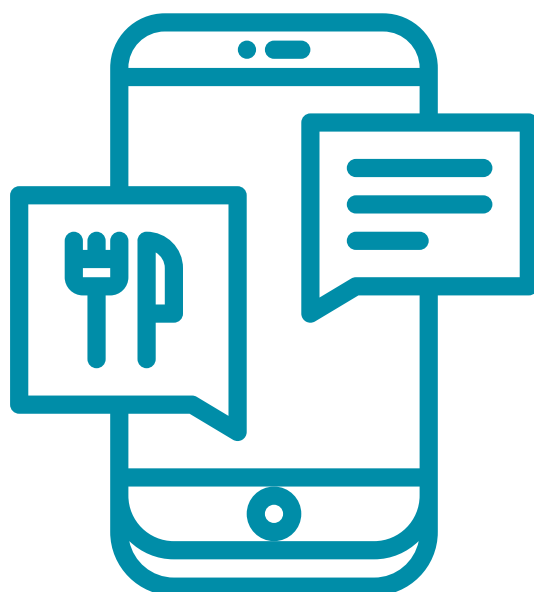
Una serie di **appuntamenti in diretta streaming**, con esperti del settore, per aiutare tutti gli imprenditori del Food & Beverage in Trentino (ristoranti, bar, botteghe, operatori del commercio) a comprendere come attivare il servizio a domicilio di prodotti alimentari e bevande.

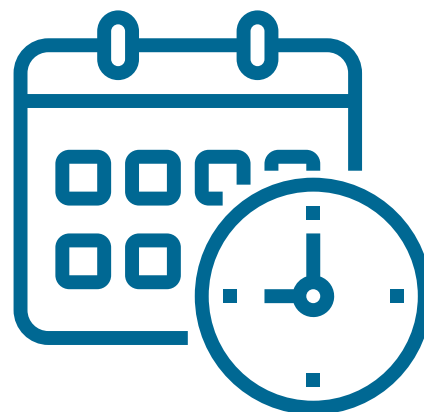
Imparerai come definire obiettivi e strategie, come organizzare efficacemente la consegna dei prodotti, come promuovere il servizio e

come gestire gli ordini.

Il ciclo si aprirà **venerdì 8 maggio alle 15.00** con un intervento di comprensione e approfondimento sull'importanza strategica e sulle possibilità che la **delivery** può portare in un momento storico in cui il **distanziamento sociale** è imprescindibile.

Molti gli **esperti** coinvolti, oltre ad alcuni imprenditori locali, che racconteranno la propria **esperienza** e condivideranno i loro consigli.





IL PROGRAMMA

Scopri il programma completo degli interventi:

Intervento di apertura	3
Operatività: come fare / cosa fare	4
• Focus Ristorazione	4
• Focus Botteghe/commercio prodotti tipici	5
• Pillole di comunicazione social	6
Testimonianze dal territorio	7

Tutti i webinar su:

trentinomarketing.org/it/trentino-suite/trentino-delivery-lab

INTERVENTO DI APERTURA

Intervento di apertura: macro-scenario introduttivo, ovvero cosa è probabile che succeda nei prossimi mesi e perché puntare sulla consegna a domicilio sarà sempre più fondamentale.



Scenario futuro prossimo e importanza di attivazione di servizio consegna a domicilio

Fabrizio Vagliasindi, consulente strategico
Eupragma

VENERDÌ 8 MAGGIO ORE 15.00

Saluti istituzionali iniziali

Intervento **Fabrizio Vagliasindi**



OPERATIVITÀ: COME FARE/COSA FARE



Dopo aver spiegato per quale motivo il cambiamento è necessario, il come preparare questo passaggio viene illustrato in modo più concreto con focus sulle differenti esigenze delle due tipologie di impresa (ristoranti e commercio prodotti tipici), illustrando gli aspetti cui prestare attenzione e il modo in cui gestirli, chiudendo con spunti sull'uso di social ed esempi pratici a cura di Facebook Inc.



FOCUS RISTORAZIONE

Come organizzare un servizio di delivery

Michele Ardoni, MADEV Evolving Retail

LUNEDÌ 11 MAGGIO ORE 15.00

- Quali sono i modelli di business legati al mondo del delivery: Cloud Kitchen e altri
- Casi di successo

- I dati dello sviluppo a livello globale
- I dati dello sviluppo a livello nazionale
- Il possibile scenario post lockdown per la customer journey e i processi di acquisto dei consumatori in ambito HoReCa
- Le possibili integrazioni di modelli di servizio senza sala all'interno delle attività tradizionali di ristoranti, hotel senza cucina e altri
- Le possibili soluzioni a ridotto o basso impatto economico per la ristorazione indipendente e i negozi di vicinato per la gestione e la proposta di prodotti e servizi in ottica take away e delivery

L'organizzazione della cucina e del menu

Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini

MERCOLEDÌ 13 MAGGIO ORE 15.00

- Le regole in Italia: iter, norme e decreti
- Gli spazi giusti: definire aree allestite per preparazione e ritiro del cibo

- Le misure precauzionali: operatività del personale, sicurezza e igiene
- L'offerta del cibo: alleggerimento del menu, fisso e mirato
- Il trasporto del cibo: contenitori di nuova generazione, catena del caldo a 65°
- La location: distanze, consegna in periferia o centro città
- L'affiliazione: consegna con fattorini, immagine e sicurezza alimentare
- L'analisi dei costi: attenzione al food cost, giusta qualità + totale sicurezza

Linee guida e idee

Sebastiano Tramontano, Teamwork

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO ORE 15.00

- L'esperienza fuori dal ristorante
- Far conoscere il menu attraverso le immagini e non un elenco di piatti
- Pochi ma buoni: quanti piatti inserire in menu
- Far diventare i clienti fan del ristorante
- Dal beverage packaging alla mystery box
- Idee per il delivery
- Non solo pranzo e cena
- Incentivare i clienti a ordinare in altre fasce orarie
- L'aperi delivery: mezze porzioni e cocktail



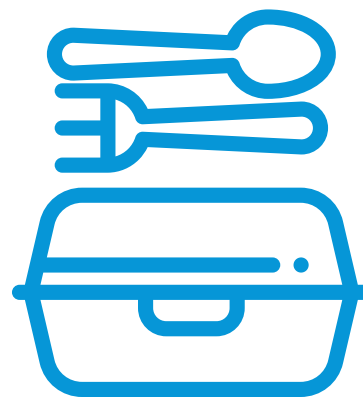
FOCUS BOTTEGHE/ COMMERCIO PRODOTTI TIPICI

Avviare e gestire un e-commerce con consegna a domicilio

Luca Bordin, FutureLab Spa

LUNEDÌ 18 MAGGIO ORE 15.00

- Un mercato in cambiamento
- Il valore dell'informazione e dei contenuti
- Preparazione e gestione ordini
- Pagamenti
- Delivery - gestire le consegne
- Cenni politica commerciale
- Opportunità future: dati statistici su assortimento, b2b





PILLOLE DI COMUNICAZIONE SOCIAL

Come comunicare il servizio delivery sui social (base)

Martina Manescalchi, Teamwork

VENERDÌ 15 MAGGIO ORE 15.00

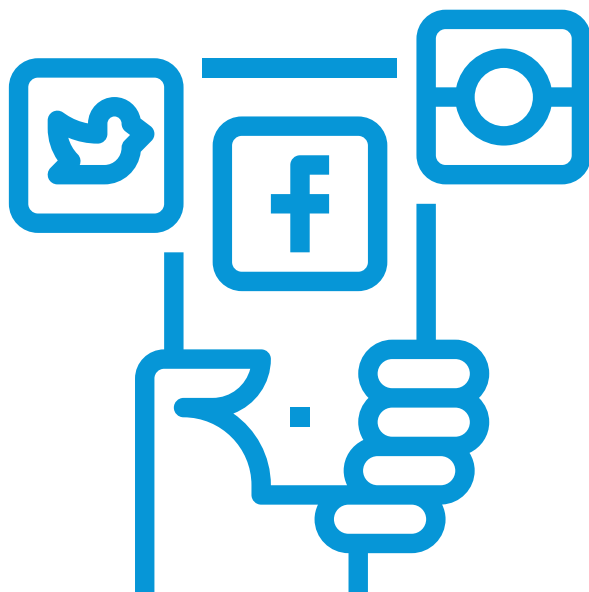
- Come proporre il menu delivery sui social
- Proposte di layout e distribuzione dei contenuti
- Come scrivere testi persuasivi
- #fooddelivery su Instagram: la comunicazione per immagini
- Come usare gli hashtag per la promozione
- Come realizzare stories creative

- Food delivery su Facebook: come e quando pubblicare
- La comunicazione efficace
- Il calendario editoriale
- Esempi

Esempi, best practice della comunicazione ristoranti e food and beverage in generale, basi di visibilità a pagamento per i post (avanzato)

G.Geronazzo, Facebook

VENERDÌ 22 MAGGIO ORE 15.00



TESTIMONIANZE DAL TERRITORIO

Dopo aver parlato del perché e del come, la conclusione del ciclo: intervengono imprenditori locali che hanno già effettuato il passaggio alla consegna a domicilio che condivideranno la loro esperienza e i loro consigli.



Riccardo Felicetti racconta la sua esperienza

Riccardo Felicetti, Pastificio Felicetti

MARTEDÌ 26 MAGGIO ORE 15.00

Myrtha Zierock racconta la sua esperienza

Myrtha Zierock, Agricola Foradori

MERCOLEDÌ 27 MAGGIO ORE 15.00

Alfio Ghezzi racconta la sua esperienza

Alfio Ghezzi, dell'omonimo ristorante
al MART di Rovereto

GIOVEDÌ 28 MAGGIO ORE 15.00

TEMI

Sincronia:** la capacità di focalizzarsi sul presente e fare qualcosa che non era nemmeno lontanamente nei nostri progetti: **il Delivery.

