

Alla Liuc arriva l'università della birra per raccontare il nuovo volto della distribuzione di cibo e bevande

Pubblicato: Lunedì 16 Maggio 2022



Finito lo stato di emergenza, venuto meno l'obbligo di green pass e mascherine per i clienti nei locali, allentate le restrizioni alla mobilità dentro e fuori i confini nazionali. Ma anche tensioni geopolitiche e pressioni dai mercati, accelerazione sulla digitalizzazione, nuovi trend di consumo e tecnologie.

Tra opportunità e criticità, i professionisti del food & beverage si stanno muovendo in un panorama di costanti, rapidi e a volte inaspettati cambiamenti. Ma **qual è il nuovo volto della distribuzione di cibo e bevande?** Quali i profili di competenza, i ruoli e i meccanismi necessari per un'impresa a prova di futuro? E come avere successo, quindi, in questo new normal?

Per rispondere e dare ai professionisti del settore tutte le competenze e gli strumenti per gestire business solidi, l'**Università della Birra**, innovativo hub di formazione professionale promosso da Heineken Italia, e la **Liuc Business School**, attiva presso la LIUC – Università Cattaneo, punto di riferimento nazionale per la formazione universitaria in Economia Aziendale e Ingegneria Gestionale, rinnovano la loro collaborazione avviando una nuova edizione di "A tavola con... – **Evoluzione del Food & Beverage in Italia**".

Dopo il successo del 2021, questo progetto formativo condiviso torna con un nuovo ciclo di incontri dall'approccio pratico, che, grazie ai contributi d'eccellenza di docenti e professionisti, offre ai partecipanti uno sguardo privilegiato sui più importanti temi per il settore, approfondendo tendenze

emergenti, analizzando scenari e prospettive future sulla base degli eventi degli ultimi mesi, ma anche e soprattutto offrendo strumenti operativi di analisi e azione, di gestione e problem solving.

«L'Università della Birra nasce con la volontà di mettere a disposizione dei professionisti del fuori casa e della distribuzione moderna uno spazio di formazione, condivisione e confronto, e soprattutto tutte le competenze culturali, commerciali, manageriali e digitali indispensabili per condurre le loro attività – Spiega **Massimo Furlan**, Direttore dell'Università della Birra – Per questo siamo entusiasti di tornare a lavorare con la LIUC Business School per un nuovo ciclo di incontri di “A tavola con... – Evoluzione del Food & Beverage in Italia”. Partendo dall'analisi degli ultimi trend, le notizie di attualità e le principali dinamiche italiane ed estere, gli incontri saranno occasione per disegnare il futuro del settore, imparando a riconoscere opportunità e criticità, al fine di migliorare il proprio business e non lasciarsi trovare impreparati davanti agli eventi che, come la storia più recente ci insegna, possono stravolgere la nostra quotidianità senza alcun preavviso».



Massimo Furlan

«Questo prezioso ciclo di incontri sarà l'occasione per fare il punto su come il comparto stia attraversando questa fase di grande turbolenza degli scenari globali e su come stiano cambiando le regole della competizione di mercato e i meccanismi di matching tra consumo e produzione/distribuzione – Sottolinea **Massimiliano Serati**, Direttore della Divisione Ricerca Applicata e Advisory della Liuc Business School – e creerà la possibilità di delineare ipotesi di ottimizzazione delle strategie per gli operatori del settore».

La nuova edizione di “A tavola con... – Evoluzione del Food & Beverage in Italia” si aprirà martedì 17 maggio con l'incontro “**Il turismo gastronomico dopo la pandemia. Quanto, come e dove**” curato da **Massimiliano Serati**, Direttore della Divisione Ricerca Applicata e Advisory della LIUC Business School. Il turismo gastronomico rappresenta infatti una delle componenti più attive e dinamiche della domanda turistica: da più di 10 anni costituisce un trend in crescita per volumi d'affari ed è in continua evoluzione, per quanto riguarda le pratiche di consumo e l'approccio alla fruizione dell'esperienza turistica. La pandemia globale sta accelerando alcuni di questi trend, cancellandone altri e in generale è

andata modificando i desiderata del visitatore nella direzione delle cosiddette esperienze trasformazionali. Quindi cosa aspettarsi per il futuro? Il Prof. Massimiliano Serati guiderà nell'analisi del quadro attuale e prospettico della domanda di turismo gastronomico, individuando i meccanismi ottimali di adattamento dell'offerta al fine di cogliere le nuove opportunità e rafforzare la propria presenza sul mercato.

Il ciclo di incontri proseguirà poi il **6 luglio** con “**Continuità e sviluppo delle imprese familiari**”, curato da **Fernando Alberti**, Professore Ordinario di Economia Aziendale alla LIUC – Università Cattaneo, che aiuterà a comprendere punti di forza e di debolezza di queste realtà molto diffuse in Italia e capire come tutelarle e valorizzarle.

Per il terzo appuntamento, “**Nuovi modelli di consumo. Scenari e prospettive**”, del **15 settembre**, tornerà il professor **Massimiliano Serati** per capire come intercettare una domanda su cui trend di lungo periodo e nuovi scenari stanno inevitabilmente incidendo. A chiudere il ciclo di incontri, il **17 ottobre**, sarà il professor **Ferdinando Alberti**, con “**Diventare un subscription business. Perché i modelli di business in abbonamento sono il futuro della distribuzione di cibo e bevande?**”.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it