



QUALI PROSPETTIVE PER IL FOOD&BEVERAGE IN ITALIA? RISPONDONO UNIVERSITÀ DELLA BIRRA™ E LIUC BUSINESS SCHOOL

Adeguarsi al *new normal*, riconoscere i rischi e cogliere le opportunità della ripresa. Per fornire strumenti e risposte concrete ai professionisti dell'Ho.Re.Ca. e del Modern Trade, nasce "Evoluzione del Food & Beverage in Italia", il nuovo progetto formativo condiviso di Università della Birra e LIUC Business School: una serie di incontri in cui discutere, condividere le *best practice* e interrogarsi sul futuro del settore, con docenti, professionisti e manager dalle più importanti realtà italiane.

Milano, 8 luglio 2021 - 14 mesi di crisi economica hanno profondamente ridisegnato il mondo, fino alla più semplice abitudine di ognuno di noi, come la colazione al bar o una sera fuori con gli amici. Proprio l'Ho.Re.Ca., a causa delle misure adottate per contrastare la diffusione della pandemia, è uno dei settori che ha subito i maggiori stravolgimenti: ammontano a oltre 34 i miliardi di euro nel 2020 e a oltre 6 nei primi mesi del 2021 le perdite stimate per i pubblici esercizi, a 22 mila le imprese chiuse e a 243 mila i dipendenti che hanno perso il lavoro¹. Una crisi del fuori casa di cui la birra, che in questo settore gioca un ruolo chiave, è emblematica: dopo 10 anni di incontrastata crescita (+35% nei volumi di produzione, con una ricchezza generata lungo tutta la filiera di 9,5 miliardi di euro nel 2019)², ha visto un crollo tanto nella produzione (-8,4%) quanto nei consumi (-11,4%)³. Senza contare le ripercussioni su tutta la catena del valore.

Ma la ripresa è in atto. Una ripresa che arriva dopo una crisi che non ha precedenti nella storia moderna e che, come tale, richiede azioni senza precedenti. Tra digitalizzazione, social distancing e nuove abitudini di consumo, quali scenari e prospettive economiche attendono quindi gli operatori dell'Ho.Re.Ca. nei prossimi tre anni? Quali le insidie e quali le nuove opportunità nel post-Covid? E quali le nuove competenze richieste?

Per affiancare i professionisti del fuori casa in questo delicato momento di ripresa, Università della Birra, innovativo hub di formazione professionale promosso da HEINEKEN Italia, ha avviato "Evoluzione del Food & Beverage in Italia", il nuovo progetto formativo nato dalla collaborazione con la LIUC Business School attiva presso la LIUC - Università Cattaneo, punto di riferimento nazionale per la formazione universitaria in Economia Aziendale e Ingegneria Gestionale, per fornire strumenti concreti per riconoscere rischi e opportunità, adeguarsi al *new normal* e salire sul treno della ripresa.

«L'Università della Birra è nata dal desiderio di innovare e di condividere *best practice*, come un hub di divulgazione di conoscenze pensato per generare cultura, valore e opportunità di business per tutta la filiera, attraverso la condivisione di saperi e contenuti e la costruzione di solide competenze: uno spazio vivo, interattivo, di scambio e confronto tra professionisti con background e competenze diverse - afferma Massimo Furlan, Direttore dell'Università della Birra. In questo particolare momento storico è cruciale mettere a disposizione di tutti i professionisti, sia del canale Ho.Re.Ca. sia della distribuzione moderna, tutti gli strumenti necessari per muoversi con agilità in un territorio ancora poco conosciuto. E la condivisione, per noi valore fondante, è la chiave per uscire dalla crisi e cogliere le opportunità della ripresa.

¹ Dati del Centro Studi della FIPE: <https://www.fipe.it/centro-studi/news-centro-studi/item/7827-ristorazione-persi-5-8-miliardi-di-euro.html>

² Dati Osservatorio Birra: <https://osservatoriobirra.it/valore-condiviso-birra-2019-2020/>

³ Dati Assobirra - Annual Report 2020: https://www.assobirra.it/wp-content/uploads/2021/06/AssoBirra_AnnualReport_2020_giugno2021_DEF.pdf



Per questo siamo orgogliosi di questo nuovo progetto formativo al fianco di LIUC Business School, realtà di eccellenza in Italia, con cui collaboriamo già da tempo per affiancare gli operatori di settore con proposte formative e innovative capaci di dare risposte concrete ai professionisti del Food & Beverage italiano».

Articolato in un **ciclo di cinque workshop**, fruibili in aula e online, "Evoluzione del Food & Beverage in Italia" è infatti un **progetto condiviso** e strutturato in **una serie di incontri in cui discutere, condividere le best practice e interrogarsi sul futuro** del settore, con **docenti, professionisti e manager dalle più rinomate realtà italiane**. In ogni incontro vengono infatti affrontate tematiche di scenario, cambiamenti in atto nel settore o specifiche problematiche che impattano le principali funzioni aziendali, proponendo poi ai partecipanti di effettuare un assessment per capire l'efficacia degli sforzi messi in campo, le traiettorie utili a sviluppare il volume d'affari, le possibili aree aziendali da sviluppare per incrementare la crescita del business e quelle di debolezza da colmare anche con interventi formativi.

Il progetto ha visto il via con il primo incontro **“Scenari e prospettive economiche: quali direzioni per i prossimi tre anni?”**, svoltosi lo scorso 2 luglio con gli interventi di **Massimo Furlan, Direttore dell'Università della Birra**, e di **Massimiliano Serati, Direttore della Divisione Ricerca Applicata e Advisory della LIUC Business School**.

Insieme hanno delineato le **caratteristiche della ripresa post-Covid** ragionando anche sulle asimmetrie che inevitabilmente si manifesteranno tra mercati e settori, sull'evoluzione delle catene del valore internazionale, sull'affermarsi di nuovi driver dell'economia internazionale. Obiettivo? Consentire ai partecipanti di mettere a fuoco **come cambierà concretamente il funzionamento dei mercati** che loro quotidianamente praticano per effetto delle conseguenze della pandemia.

Cosa accadrà alla domanda di consumo finale in caso di un inasprimento del carico fiscale sul consumo? Che evoluzione subiranno i mercati in caso di aumento ulteriore dei prezzi delle materie prime alimentari impiegate nella produzione di birra? Come evolveranno i mercati del Credito Bancario in base all'andamento delle Politiche della BCE? Per rispondere a queste ed altre domande, il workshop è partito da uno **sguardo macro-economico sulle tendenze internazionali dell'economia che si sono innescate o rafforzate durante la pandemia** - con un focus sulle **forze economiche e sociali più rilevanti per il settore**, per poi affrontare in modo più specifico il **settore alimentare e della birra**, comparando il quadro precedente, simultaneo e successivo (in prospettiva) alla pandemia, con il supporto di alcuni dati di sintesi, per capire **quali tendenze macroeconomiche stanno impattando maggiormente sul settore** e con la consapevolezza che **digitalizzazione dei processi, nuovi modelli di business, consulenza per i propri clienti, ricerca di nuove fonti di ricavo e networking** saranno gli strumenti chiave per affrontare con successo i prossimi anni - strumenti che richiederanno inevitabilmente **più formazione, più competenze e più managerialità**. Dalla teoria alla pratica, l'ultima parte è stata dedicata ad un momento di scambio con i partecipanti per **rispondere a una serie di domande molto concrete relativamente alle implicazioni per il loro lavoro**. Con un take-away valido per tutti: **volatilità e incertezza segneranno gli anni a venire**, rendendo perciò **imprescindibili solidità finanziaria e profonda conoscenza del mercato** per rispondere con tempestività e agilità ad ogni suo cambiamento.

«È stato un piacere inaugurare questo ciclo di workshop affrontando una domanda che da mesi tutti si stanno ponendo: che forma avranno l'economia, i mercati, la produzione e il consumo dopo la pandemia? E come cogliere le opportunità offerte dalla ripresa economica? Le risposte richiedono una osservazione attenta di ciò che è accaduto nei mesi passati e la presa di coscienza che ogni operatore economico dovrà confrontarsi con un mix di fattori consolidati e di elementi nuovi. Per questo, nel workshop abbiamo voluto discutere insieme di come essere più flessibili e attrezzati per gestire i rischi e le opportunità del post Covid» ha dichiarato il **Prof. Massimiliano Serati**.



Il ciclo di webinar proseguirà il 1° ottobre con **“Come stanno cambiando gli stili di vita e di socialità e gli effetti sui modelli di consumo”**: un incontro con **Massimo Furlan, Chiara Mauri** - Professore Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese della LIUC, e il contributo di alcuni importanti professionisti del settore per identificare i principali cambiamenti nel comportamento degli individui a livello di stili di vita e modelli di consumo. Successivamente, il terzo webinar si focalizzerà su **“I trend in atto nella distribuzione di cibo e bevande”**, con una pluralità di esempi e benchmark da tutto il mondo per introdurre i partecipanti alle tecniche di ricerca, analisi e comprensione dei trend, mentre a novembre si parlerà di **tecniche lean e tecnologie 4.0** al servizio della customer experience e della competitività aziendale nell’incontro **“Snelli e agili: le due vie per rilanciare il business”**. A dicembre **“L’impatto del digitale nel modello di vendita: da venditore a consulente del cliente”** chiuderà infine il ciclo di workshop.

UNIVERSITÀ DELLA BIRRA™. L'Università della Birra è un progetto promosso da HEINEKEN Italia. Costituita a fine 2017, si pone l'ambizioso obiettivo di generare cultura, implementare valore e creare nuove opportunità di business per la filiera di riferimento attraverso la divulgazione di know-how e la costruzione di solide competenze professionali. La formazione, rivolta ai professionisti attivi nel canale Ho.Re.Ca. e nella distribuzione moderna e ai dipendenti dell'azienda, mette a sistema il patrimonio di conoscenze accumulato da HEINEKEN Italia nel corso della sua storia e ulteriori preziose expertise derivanti dalla sinergia con quattro parti. Cultura Birraria, Competenze Commerciali, Gestione Aziendale e Trasformazione Digitale: questi i 4 pillars su cui ruota l'offerta formativa attraverso un percorso di apprendimento teorico e pratico, proposto con codici e linguaggi innovativi e costantemente aggiornato nei contenuti, nelle tecnologie e nelle modalità di fruizione (in aula e online). Il corpo docenti comprende sia professionisti di HEINEKEN Italia sia esperti coinvolti nel progetto in qualità di visiting professor.

Università della Birra™ è un servizio di formazione a cura di HEINEKEN Italia S.p.A. che non rilascia titoli o attestati avente valore legale.

Per ulteriori informazioni: www.universitadellabirra.it

Ufficio Stampa Università della Birra

Emanuela Capitanio - 347 4319334 - emanuela.capitanio@wondercomunicazione.net

Alessandra Perrucchini - 340 4212323 - alessandra.perrucchini@wondercomunicazione.net