


IMMAGINA IL RISTORANTE DEL FUTURO

Replicability Contest

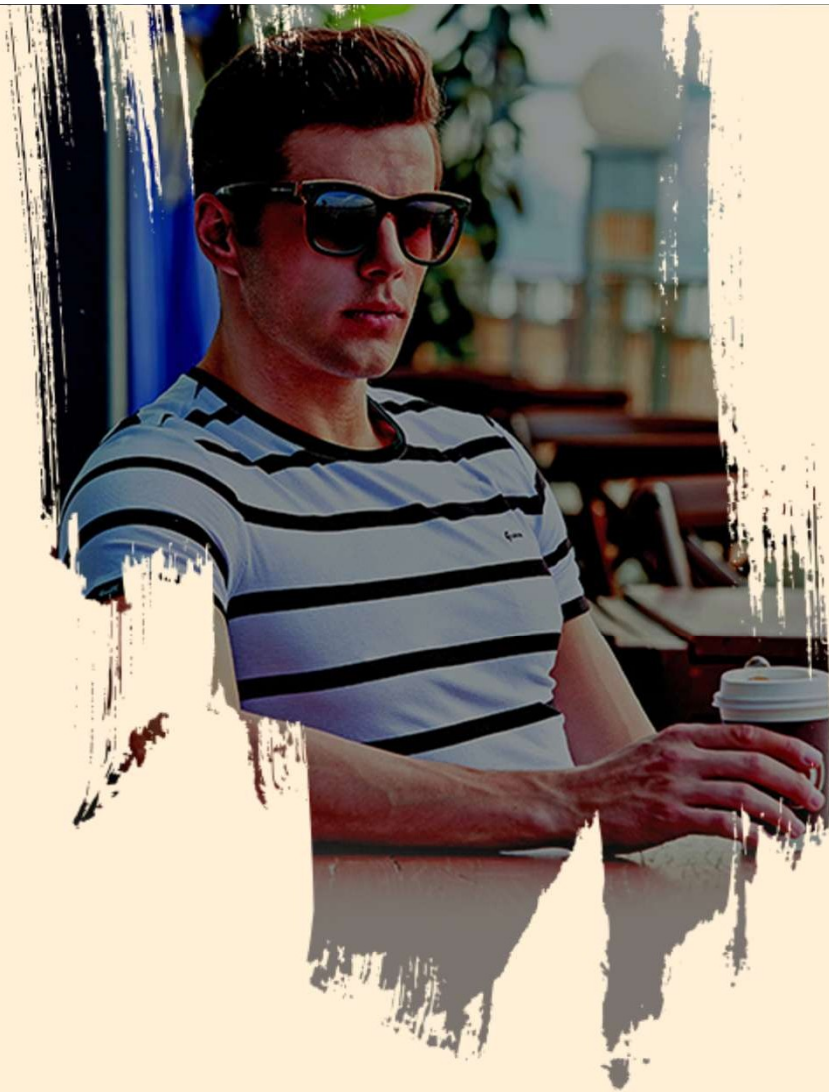




Una sfida di progettazione che
utilizza le
tecnologie per trasferire
informazioni,
attenzione e cura ai clienti.

Innovazione, Cura e Inclusionione

L'obiettivo è trasformare la tecnologia da uno strumento "freddo" a un potente alleato per abbattere le barriere e mettere al centro la persona. Integrando nuove competenze in Diversity, Equity & Inclusion (DEI)



Tecnologia per l'Autonomia (Inclusione e Disabilità)

- **Menu digitali intelligenti:** Interfacce progettate per ipovedenti o che utilizzano simboli (CAA) per persone con autismo.
- **Comunicazione facilitata:** Sistemi di "chiamata silenziosa" che permettono a chi ha fragilità cognitive o uditive di interagire con lo staff senza stress.
- **IA per la neurodivergenza:** Un'intelligenza artificiale che "semplifica" il menu in tempo reale (testi *Easy-to-Read*) o suggerisce piatti adatti a chi ha ipersensibilità sensoriali.

Il Ristorante come "Safe Space" (Identità e Trasparenza)

- **Digital Welcome:** Sistemi di prenotazione che rispettano l'identità di genere, prevedendo ad esempio il nome d'elezione o la "carriera alias", ma anche una comunicazione con menù e linguaggio inclusivo. (LGBTQIA+).
- **Interfaccia vocale empatica:** Un assistente vocale che riconosce i bisogni speciali (es. assegnare automaticamente un tavolo spazioso per una sedia a rotelle).
- **Trasparenza etica:** App o schermi che mostrano il "Rating Sociale" del locale, comunicando al cliente il reale impatto sociale e l'impegno etico del ristorante.



Il nostro prodotto:

Oltre al cibo, un modo nuovo di vivere una esperienza inclusiva



L'ospite (Consumer)

1. Autonomia Totale: La tecnologia abbatte le barriere fisiche e cognitive per trasformare l'accessibilità in **indipendenza dell'ospite**, rendendo l'esperienza fluida e senza intermediari.



I lavoratori (Employee)

3. Lavoro Protetto: **tutoraggio e mentoring** per lo staff fragile, fornendo supporto operativo costante e monitorando lo stress per garantire un ambiente di lavoro sostenibile, inclusivo e produttivo.



La cultura e il clima (Identity)

2. Validazione e Rispetto: creazione di **Safe Space** dove l'identità è protetta (carriera alias e nome d'elezione) favorendo il clima relazionale per neutralizzare i pregiudizi, offrendo dignità oltre al servizio.



La comunità e le istituzioni (Stakeholder)

4. Valore Misurabile: L'IA trasforma l'impatto sociale in dati certi (**SROI**), rendendo il risparmio per la collettività un fattore di business trasparente, scalabile e appetibile per tutti gli stakeholder.



"Abbiamo immaginato un ristorante dove la tecnologia non sostituisce l'essere umano, ma lo protegge. Usiamo l'innovazione per garantire che ogni cliente e ogni lavoratore si senta accolto, validato e curato. Questo non è solo un atto etico: è un modello di business solido, replicabile e pronto per le sfide dei prossimi anni."

CASE STUDY

La Community 27 e il Framework RI3

Per dimostrare la concretezza di questa visione, il progetto adotta come riferimento operativo l'esperienza della **Community 27** di Rimini e il framework della **Rete RI3 (Rete Imprese Innovative e Inclusive)**. Questi due pilastri rappresentano la prova che l'integrazione tra profitto e impatto sociale non è solo possibile, ma altamente performante.



- **Applicazione pratica:** Nel Ristorante del Futuro, replichiamo il modello di inserimento lavorativo della Community 27, dove ragazzi con autismo e altre fragilità non sono "ospiti", ma protagonisti attivi dello staff, e di una accoglienza consapevole nei confronti di tutte e di tutti.
- **Governance e Rete (RI3):** La Rete RI3 fornisce la "mente strategica" e il modello normativo per rendere il progetto **scalabile e certificato** (UNI/PdR 125, bilancio di sostenibilità), connettendo il ristorante a un ecosistema di stakeholder locali per trasformare l'impatto sociale in valore collettivo.



RIEPILOGO

- L'innovazione sociale non è un costo o un'aggiunta di 'buon cuore', ma è il nostro più grande **vantaggio competitivo**. Inserire elementi di inclusione nei nostri progetti significa intercettare nuovi mercati, attrarre talenti e garantire alla nostra attività una solidità che i modelli tradizionali non hanno più, favorendo nel contempo la crescita sociale e culturale del nostro territorio e della nostra comunità. «**Il futuro della ristorazione o è umano e misurabile, o semplicemente non è.**»



GRAZIE!

Stefano Mazzotti

www.stefanomazzotti.eu

pm.inclusione@tourism.clust-er.it

Telefono:

+39 3295439291

CLUST-ER
TOURISM
TURISMO E TERRITORIO

La COMMUNITY **27**
LAB