

Progetto realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna



Operazione Rif. PA 2024-23651/RER approvata con DGR n. 575 del 22/04/2025 cofinanziata dal Programma regionale Fse Plus dell'Emilia-Romagna

## Progetto 2 INNOVAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI TURISTICI E RISTORATIVI

L'iniziativa fa parte di una proposta più ampia, offerta da DINAMICA, di opportunità formative destinate prevalentemente a piccole imprese del settore turistico e della ristorazione impegnate nel proporre itinerari enogastronomici, rurali o su mete secondarie.

Il progetto ha la finalità di attivare o consolidare processi di innovazione sostenibile nella fase di PRODUZIONE contribuendo a potenziare le competenze tecnico professionali, organizzative e relazionali.

### DESCRIZIONE DEL PROFILO

L'attività è rivolta a imprenditori, figure chiave e professionisti del settore turismo e ristorazione, sul segmento delle mete secondarie ed enogastronomiche, con un ruolo rilevante sui processi di trasformazione nell'ambito della produzione di soluzioni innovative per i servizi di ristorazione e ospitalità che vogliono integrare le pratiche di sostenibilità e digitalizzazione.

### CONTENUTI E RISULTATI ATTESI

I contenuti saranno definiti con la progettazione didattica di dettaglio riferita alle caratteristiche/esigenze del gruppo/edizione di partecipanti e consentiranno di acquisire, in esito, competenze per:

- applicare strategie rigenerative per ridurre l'impatto ambientale e migliorare la sostenibilità dei processi
- ottimizzare i consumi energetici, idrici e dei materiali con soluzioni efficaci e sostenibili
- integrare l'uso di software di gestione della supply chain per monitorare e ottimizzare flussi di materiali, riducendo sprechi e costi
- implementare il Life Cycle Thinking per valutare e ottimizzare il ciclo di vita dei prodotti, minimizzandone l'impatto ambientale
- utilizzare piattaforme digitali per migliorare l'efficienza operativa e integrare la sostenibilità nella gestione dei servizi

- pianificare e prevedere la domanda con strumenti predittivi, ottimizzando risorse e produzione.
- monitorare e migliorare i processi produttivi in un'ottica di miglioramento continuo con analisi e utilizzo dei Big Data

### **DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO**

Il corso ha una durata di **24 ore**. Il periodo di svolgimento è previsto da OTTOBRE 2025 a MARZO 2027.

### **ATTESTATO RILASCIATO**

Attestato di frequenza.

### **DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO**

#### **Formali**

I destinatari (**minimo 8** per edizione) sono:

- **imprenditori e figure chiave** di imprese
- **liberi professionisti ordinistici - titolari di partita IVA**, esercitanti attività riservate secondo normativa vigente, iscritti ai sensi dell'art. 2229 del Codice civile a Ordini o Collegi professionali e alle rispettive Casse di previdenza;
- **liberi professionisti non ordinistici: titolari di partita IVA**, autonomi, che svolgono attività professionali non rientranti in quelle riservate agli iscritti a Ordini e Collegi professionali, che svolgano prestazione d'opera intellettuale e di servizi.

Potranno essere destinatari delle attività **anche i liberi professionisti ordinistici operanti in forma associata o societaria**.

Le imprese devono:

- avere sede legale o unità locale, o unità operativa (professionisti) nel **territorio della Regione Emilia-Romagna**;
- operare nella filiera del turismo e ristorazione.

**Non sono ammesse le imprese (imprenditori e professionisti) del settore agricolo e forestale con codice Ateco A AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**, tranne nel solo caso in cui operino anche in altri settori e dispongano di un sistema di separazione delle attività o distinzione dei costi, che assicuri che gli aiuti concessi ai sensi del regime De Minimis non finanzieranno attività escluse dal campo di applicazione

Il criterio di ammissione al percorso è di tipo cronologico.

#### **Sostanziali**

Saranno verificate le **COMPETENZE IN INGRESSO** relativamente ai processi di produzione dei servizi di ristorazione e ospitalità: conoscenza dei flussi operativi connessi alla realizzazione di eventi turistici e ristorativi.

### **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al corso è **gratuita**.

L'Operazione si configura come Aiuti di Stato e si svolge **in regime di De Minimis**; pertanto, è prevista la registrazione della concessione dell'aiuto, a favore delle imprese partecipanti.

### **TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Le iscrizioni sono aperte fino al **01/03/2027**; potranno chiudersi anticipatamente all'esaurimento delle attività previste.

Per l'iscrizione inviare la seguente documentazione a [info@dinamica-fp.it](mailto:info@dinamica-fp.it):

1. **scheda partecipante/autodichiarazione**, compilata in ogni sua parte e firmata, quale autodichiarazione, ai sensi ex DPR 445/00, del codice Ateco e di essere imprenditore/figura chiave di impresa o libero professionista con eventuale ordine di appartenenza, titolare di Partita IVA con sede legale e/o unità locale/operativa in Emilia-Romagna;
2. **dichiarazione AIUTI DE MINIMIS**, compilata in ogni sua parte e firmata;
3. **copia di un documento di identità**;
4. **curriculum** aggiornato.

### SELEZIONE

Fatto salvo il possesso dei requisiti di accesso, non è prevista selezione.

### SEDI

**Tutte le sedi territoriali di DINAMICA:** Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Lugo (Ravenna), Forlì, Rimini. I corsi potranno essere realizzati **in presenza** o in modalità di **videoconferenza** sincrona. Nel caso di videoconferenza è garantita, su richiesta, la possibilità di fruizione in presenza presso le sedi di DINAMICA.

### CONTATTI

Per informazioni e iscrizioni scrivere a [info@dinamica-fp.it](mailto:info@dinamica-fp.it)