



Codice Iknosys, grande affluenza ed esperti nazionali all'evento dedicato alla formazione nel mondo della ristorazione

Descrizione

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Cagliari, 26/11/2025. Si è conclusa con una partecipazione record la quarta edizione di Codice Iknosys, l'evento ideato da Riccardo Fagioli per riunire i maggiori esperti italiani della ristorazione insieme a imprenditori e professionisti del settore. Organizzati negli spazi della Fiera Campionaria di Cagliari, la giornata ha registrato oltre 300 partecipanti tra operatori e studenti invitati per l'occasione, confermando l'interesse crescente verso un comparto che sta vivendo una trasformazione profonda sul piano gestionale, tecnologico e formativo. Crescere insieme agli imprenditori e, in parallelo, offrire i giusti input ai giovani che un domani si occuperanno di ristorazione è ciò che più conta, evidenzia Riccardo Fagioli. Una quarta edizione che ci offre gli spunti necessari per affrontare un nuovo anno di formazione, che culminerà con l'evento del 2026. Una delle riflessioni centrali dell'evento ha riguardato la necessità di introdurre la capacità analitica dei dati all'interno del settore. Come sottolineato da Fabrizio Brunoldi, esperto di numeri, la gestione moderna di un ristorante passa da strumenti avanzati, compresi quelli basati sull'intelligenza artificiale. Senza i numeri non si governa un'azienda, e il ristorante è un'azienda a tutti gli effetti. Il futuro consiste nel controllo completo dei numeri per il ristoratore: capire cosa sta accadendo adesso e prevedere cosa accadrà domani. Per farlo aggiunge Brunoldi servono software dotati di strumenti di intelligenza artificiale in grado di eseguire analisi predittive. E' così che guardiamo al presente e futuro della ristorazione. Accanto ai numeri, il valore umano del personale resta un elemento decisivo. Il coach professionista Nicola Ruvoli ha evidenziato come le competenze relazionali siano oggi più strategiche che mai. Chi accoglie qualcuno nel proprio ristorante dovrebbe chiedersi quale valore può portare. Abbiamo una capacità umana fondamentale: far sentire accolto il cliente e trasmettere un'emozione, qualcosa che un robot non può replicare. Ognuno di noi ricorda il coach ha inoltre una particolarità personale da condividere: una cifra unica, qualcosa che non si trova altrove. Le soft skill si possono allenare, ma la propria unicità va riconosciuta e valorizzata. Sul palco è intervenuto anche Eros Tugnoli, formatore specializzato in comunicazione persuasiva, che ha posto l'accento sull'esperienza complessiva offerta al cliente.

La comunicazione del ristorante deve creare un clima adeguato. Il cibo e le bevande sono importanti, ma lo è altrettanto il modo in cui personale e pubblico si parlano. A volte basta una parola detta bene per migliorare l'esperienza, o una detta male per creare un'aspettativa sbagliata. Riccardo Fagioli ha annunciato che i lavori per la quinta edizione sono già iniziati, confermando la crescita costante del progetto e la volontà di offrire al settore contenuti di altissimo valore. Abbiamo avuto l'occasione di ascoltare professionisti di altissimo livello, persone che trattano numeri complessi e che formano aziende leader sull'intelligenza artificiale. È uno sforzo enorme, ma doveroso: chi ha il coraggio di affrontare la realtà merita contenuti di grande valore. Il successo dell'iniziativa conferma Codice Iknosys come appuntamento di riferimento regionale per la formazione nel settore della ristorazione, uno dei comparti più dinamici e sensibili ai cambiamenti, alla continua ricerca del miglior equilibrio per offrire ai clienti esperienze di qualità sempre più elevate.

Contatti:

ImmediapressCONTATTI PER LA STAMPA: <https://codiceiknosys.com/>

A cura di:Pagine SAI SpA

[Comunicazione e Marketing Digitale](#)

tel. 0744.431.927

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Novembre 26, 2025

Autore

redazione