



Nei mesi scorsi si è presentata una proposta nell'ambito del Programma Regionale Veneto per il sostegno del Fondo Sociale Europeo Plus (ciclo di programmazione 2021-2027 - obiettivo "Investimenti per l'occupazione e la crescita"): l'iniziativa è stata approvata dalla Regione Veneto con Decreto n. 1165 del 06/09/2024 che ha assicurato la copertura di spese per il progetto "Verso un settore food collaborativo e sostenibile", codice 1926-0001-231-2024". Del valore di € 24.360,00, il progetto è stato presentato da COMAS a valere della DGR n. 231 del 13/03/2024 - FORMAZIONE CONTINUA - un'opportunità per la crescita e lo sviluppo delle competenze dei lavoratori.

Con il progetto COMAS ha coinvolto due aziende clienti, Art&Food Srl e Company AF Srl, attive nel settore della ristorazione, che gestiscono ristoranti e bar e offrono servizi di catering per eventi; grazie al progetto ci si concentrerà sul miglioramento delle competenze e sulla riqualificazione della forza lavoro nel settore della ristorazione, con particolare attenzione alla cucina 5.0 e verde. Si prevedono percorsi formativi per il personale di cucina e due consulenze per le funzioni aziendali correlate al core business. Gli obiettivi includono: ottimizzare flussi documentali e informativi, implementare miglioramenti continui, monitorare le prestazioni attraverso KPI, gestire il cambiamento organizzativo. Si vuole inoltre motivare il team, gestire progetti innovativi, progettare spazi di lavoro ergonomici e studiare i processi aziendali per automatizzarli. Si cercheranno di elaborare soluzioni e strumenti che troveranno immediata applicazione nelle realtà aziendali, in linea con quanto previsto dalla DGR 231/2024.

Il progetto si articola in:

ACTR - Action research La ristorazione alle prese con la transizione digitale nella propria Supply chain

Questo intervento di 32 ore, una edizione rivolta a una figura apicale, prevede l'affiancamento one to one di un esperto in tema di digitalizzazione della catena di approvvigionamento con l'obiettivo di rendere la propria Supply chain intelligente

FAGG - Formazione in aula di gruppo Cucina Green 5.0

Questo intervento di formazione rivolto a 18 cuochi e addetti alla cucina suddivisi in tre gruppi (che verrà quindi ripetuto in tre edizioni di 40 ore in forma INTERAZIENDALE), vuole trasferire competenze e conoscenze collegate all'evoluzione culinaria rappresentata della Cucina Green 5.0

PWPW - Project work Ottimizzazione e Re-Design dei Processi per l'Innovazione dell'Offerta in Ottica Smart

Questo project work è di 24 ore in un'unica edizione che coinvolge tre figure con funzioni di coordinamento prevede la creazione di un piano dettagliato per l'implementazione di una strategia intelligente per l'ottimizzazione e il re-design dei processi interni con l'adozione di soluzioni digitali per gestire gli ordini, le prenotazioni, il magazzino, gli approvvigionamenti ed permetterà valutare con cognizione di causa eventuali implementazioni del sistema di gestione interno al fine di ottimizzare o automatizzare i flussi di lavoro anche grazie alle tecnologie dell'intelligenza artificiale.

Il progetto prenderà avvio a inizio ottobre 2024 per concludersi nella primavera del 2025.