

TERZA MISSIONE UNISG

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Antica Focacceria San Francesco	30.000	Consulenza per la realizzazione dei nuovi punti di ristoro nell'ambito delle librerie Feltrinelli e per la trasformazione di quelli preesistenti	10/01/2014	31/12/2016 poi interrotto	Prof. Michele Antonio Fino
<p>Antica Focacceria San Francesco/Gruppo Feltrinelli</p> <p>A seguito dell'acquisizione da parte del Gruppo Feltrinelli, l'AFSF ha affidato a UNISG una collaborazione per la realizzazione di un progetto per l'ideazione di molteplici punti vendita - anche all'interno dei punti vendita Feltrinelli e RED - e di riorganizzazione di quelli già esistenti, con la creazione al loro interno di punti di ristorazione.</p> <p>UNISG assume l'incarico di individuare l'offerta alimentare migliore, progettare e sviluppare soluzioni per la <i>supply chain</i>, selezione i prodotti in vendita, formare il personale, svolgere attività di <i>project managing</i> con personale formato in UNISG, svolgere attività di <i>maintenance</i> e sviluppo per un anno dall'apertura del punto di vendita rinnovato, produrre contenuti culturali diffusi nel RED. In particolare, viene valorizzata l'autenticità toscana ed il rapporto diretto tra pescatori del Tirreno (Cooperativa Santa Maria Assunta di Livorno) e Ristorante, con il fine di eliminare i passaggi intermedi, valorizzare il pescato povero, offrire un'esperienza unica al cliente.</p> <p>UNISG progetta e realizza il punto vendita di Firenze. Successivamente la collaborazione entra in stand by, a seguito del cambio di strategie nel Gruppo Feltrinelli da parte dei nuovi vertici aziendali, che decidono di non procedere immediatamente alla creazione di nuovi locali RED (<i>Read Eat Dream</i>)</p> <p>SSD e Docenti UNISG coinvolti</p> <p>Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di un modello circolare a bassa necessità di input e ridotta produzione di rifiuti</p> <p>Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata</p> <p>Economia Aziendale (SECS-P/07); Sviluppo del business plan del pdv</p> <p>Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio toscano, per qualità e raccontabilità</p> <p>Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling sotto il profilo storico</p> <p>Antropologia Culturale M-DEA/01: Elaborazione dello storytelling sotto il profilo delle tradizioni di consumo</p> <p>Tecnologie Alimentari (AGR/15): Messa a punto dei processi innovativi adottati in cucina per valorizzare le materie prime esclusive del locale.</p>					

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Autogrill S.P.A.	200.000	Autogrill Autostrade	06/08/2013	05/08/2016	Prof. Michele Antonio Fino
		Autogrill Duomo	01/01/2014	31/12/2016	
		Autogrill Compagnia Alimentare	28/01/2015	3 anni dalla apertura al pubblico	

Autogrill Autostrade

Dopo la positiva esperienza del *Bistrot* Milano Centrale, sviluppatasi e conclusasi tra il 2012 e il 2013, che ha visto la realizzazione, con la collaborazione di UNISG di un punto di ristoro, per viaggiatori e non viaggiatori, nella stazione di Milano Centrale, Autogrill si rivolge nuovamente a UNISG, per la partecipazione alle Gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione lungo le aree di servizio della rete autostradale italiana, del periodo 2013-2016.

Autogrill si avvale delle competenze di UNISG al fine di elaborare nuovi *concepts* di ristorazione autostradali o il restyling dei pdv (punti di vendita) esistenti, capaci di differenziarla dagli altri concorrenti, nel rispetto delle linee che caratterizzano l'approccio di UNISG. In caso di vincita della gara e di assegnazione delle aree di servizio, a UNISG viene assegnato lo sviluppo e la definizione di dettaglio dei *concepts*, per i punti vendita e ristoro di volta in volta considerati.

UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

L'accordo contrattuale ha validità di tre anni, con esclusiva garantita da UNISG ad ATG per le gare autostradali.

Tutte le 20 gare svolte da ATG con il supporto di UNISG sono state vinte da ATG

Il progetto è stato seguito da tre *project manager* dell'Ateneo e si trova attualmente nella fase di realizzazione di quanto preannunciato nelle risposte ai bandi.

SSD e Docenti UNISG coinvolti

Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di modelli virtuosi sotto il profilo energetico e dell'output in termini di rifiuti

Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo nelle diverse aree del Paese

Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio al fine di trasformare i pdv autostradali in *hub* turistici del territorio circostante

Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling relativo alle diverse aree, sotto il profilo storico

Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling relativo alle diverse aree sotto il profilo delle tradizioni di consumo

Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame delle tecnologie più recenti e delle possibilità offerte in termini di riduzione dei consumi e miglioramento della qualità delle preparazioni.

Autogrill Duomo

Autogrill ha chiesto a UNISG, in possesso di competenza e specializzazione specifica e comprovata nell'ambito del supporto all'innovazione alle imprese nel settore "*Retail e Food & Beverage*", di fornire una qualificata consulenza, supporto all'innovazione e supervisione nella progettazione e realizzazione,

nonché comunicazione, del rinnovo della location di Piazza Duomo. L'incarico consiste nello svolgimento da parte di UNISG, in supporto ad Autogrill, delle attività di studio, analisi e sviluppo di una proposta per la realizzazione di un'offerta innovativa di ristorazione e *retail* presso la *main location* di Autogrill a Milano, il *Duomo*.

L'incarico si completerà attraverso la redazione e consegna di documenti, dati e *deliverables*.

UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

Il presente accordo ha validità di tre anni, dal 1 gennaio 2014 e fino al 31 dicembre 2016 e non sarà tacitamente rinnovabile.

Il progetto sarà seguito da un *project manager* dell'Ateneo.

Autogrill Compagnia Alimentare

Autogrill si è rivolta ad UNISG per ottenere una qualificata consulenza, supporto all'innovazione e supervisione nella progettazione e realizzazione, di un nuovo format commerciale - *Mercato* - in alcuni spazi, presso la galleria in via Vittorio Emanuele II - Piazza Duomo in Milano.

UNISG ha ricevuto l'incarico di individuare i protagonisti dell'offerta dello spazio, verificandone e assicurandone l'eccellenza qualitativa.

UNISG ha proposto di affidare la gestione diretta delle attività del *Mercato* alla "Compagnia Alimentare", società di recente costituzione, dotata delle professionalità, capacità e competenze necessarie per la presa in gestione del *Mercato*.

UNISG fornisce alla Compagnia alimentare il know-how necessario attraverso la propria consulenza e assistenza nell'avvio e nella gestione delle attività del Mercato.

UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

Il progetto sarà seguito da un *project manager* dell'Ateneo.

SSD e Docenti UNISG coinvolti

Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di un modello circolare a bassa necessità di input e ridotta produzione di rifiuti

Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata

Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio del pdv e la costruzione della clientela relativa

Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità

Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo storico

Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo delle tradizioni di consumo

Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame delle tecnologie più recenti e delle possibilità offerte in termini di riduzione dei consumi e miglioramento della qualità delle preparazioni.

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Baglioni Hotel S.P.A.	12.500	“BREKFAST4YOU”	21/06/2014	20/06/2015	Prof. Michele Antonio Fino
<p>Baglioni Hotel Spa Baglioni Hotel Spa, leader italiano nel settore della ricettività di alta gamma, si è rivolta a UNISG per la collaborazione per il supporto all’innovazione della propria proposta di colazione nelle strutture alberghiere italiane, realizzando il progetto “BREKFAST4YOU”. Baglioni intende introdurre un nuovo <i>concept</i> di ristorazione per il mattino, nel rispetto delle linee che caratterizzano l’approccio di UNISG. Il progetto avrà come pilota il Carlton Baglioni di Milano, con l’obiettivo di estenderlo agli altri hotel della catena. L’obiettivo del progetto è aggiornare costantemente il menu della colazione “Tradizione & territorio”.</p> <p>UNISG realizza l’attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Baglioni Hotel e in maniera coordinata con l’organizzazione dell’azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.</p> <p>UNISG sarà riconosciuto autore dei disegni, progetti, bozzetti, modelli, formule e progetti di offerta realizzati e messi a disposizione. Il progetto sarà seguito da un <i>project manager</i> dell’Ateneo.</p> <p>SSD e Docenti UNISG coinvolti Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio del pdv e la costruzione della clientela relativa Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità, al fine di creare la colazione di terroir Filosofia Estetica (M-FIL/04): analisi dei trend di consumo a livello mondiale, per individuare la proposta di avanguardia Scienze della biodiversità (BIO 03): elaborazione di una proposta basata sull’uso di vegetali spontanei e poveri nell’elaborazione di una proposta ad alto valore nutrizionale Storia della cucina (M-STO/01): analisi della storia dell’hotellerie per ricavarne una proposta replicabile oggi.</p>					

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
BSI Europe S.A. succursale italiana	40.000	Osservatorio UNISG – BSI Europe e BSI Case Collection	05/08/2014	30/04/2016	Prof. Michele Antonio Fino Prof. Carmine Garzia

BSI Europe S.A.

UNISG conclude un accordo di collaborazione con BSI Europe S.A. per lo sviluppo del progetto di ricerca applicata che consenta di realizzare due output:

- L'**Osservatorio UNISG – BSI Europe** sulle performance economiche e finanziarie delle aziende italiane del settore *food*.
- La **BSI Case Collection**, ovvero una raccolta di aziendali su imprese italiane eccellenti del settore.

Il progetto ha una durata di 18 mesi e prevede:

- **Creazione dell'Osservatorio.** Realizzazione di una banca dati quantitativa sulle *performance* economiche e competitive degli ultimi dieci anni di un campione di circa 400 aziende italiane operanti nel settore del *food*.
- **Selezione di una *shortlist* di aziende eccellenti per lo sviluppo di *case studies*.** Tale selezione verrà effettuata in collaborazione con BSI Europe, valorizzando il *network* dei partner strategici e dei soci sostenitori di UNISG.
- **Realizzazione di 10 *case study* su altrettante aziende.** Il *case study* richiede la presa di contatto con l'azienda, la conduzione di 3-5 interviste con la proprietà e il management dell'azienda target e la condivisione di una serie di informazioni, anche confidenziali.
- **Creazione di una piattaforma informatica nell'ambito del portale gestito da UNISG (www.unisg.it)** dedicato alla divulgazione di alcuni risultati del lavoro.
- **Presentazione dell'Osservatorio UNISG-BSI** in Milano, durante l'EXPO 2015.

UNISG ha realizzato l'attività mediante propri collaboratori, sotto la guida del Prof. Michele A. Fino e il coordinamento operativo del Prof. Carmine Garzia, senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di BSI Bank.

UNISG è riconosciuto autore dei disegni, progetti, bozzetti, modelli, formule e progetti di offerta realizzati e messi a disposizione.

SSD e Docenti UNISG coinvolti

Economia Aziendale (SECS-P/07): Analisi dei bilanci e delle performance aziendali dell'agroalimentare italiano

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
COMIECO	30.000	“Bello da mangiare – Di contenuto di contenitore”	02/12/2014	31/06/2015	Prof. Piercarlo Grimaldi
<p>COMIECO Il progetto di ricerca, realizzato in collaborazione con COMIECO, Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, esplora in una prospettiva antropologica originale le pratiche tradizionali e contemporanee di imballaggio alimentare nelle quali l'involucro non è qualcosa di alieno al prodotto, ma è parte integrante dell'esperienza gastronomica e della pietanza. Nella prima fase saranno censite le principali pratiche di involucri edibili della cucina italiana. Un approfondimento è dedicato al caso dell'agnolotto dal pin e alla definizione del suo areale originario. La ricerca prevede infine la realizzazione di un atlante "dinamico" dei cibi italiani caratterizzati da questo speciale e creativo rapporto contenuto - contenitore, fruibile attraverso un sito web dedicato.</p> <p>SSD e Docenti UNISG coinvolti Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo dell'indagine sui meccanismi di realizzazione dell'imballaggio e sulle loro evoluzioni nel tempo Antropologia Culturale (M-DEA/01): Analisi del rapporto contenuto/contenitore nell'esperienza culturale italiana</p>					

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Comune di Magliano Alfieri	188.574	“Teatro del Paesaggio delle Langhe e del Roero”	19/02/2014	13/06/2015	Prof. Piercarlo Grimaldi
<p>Comune di Magliano Alfieri UNISG, su mandato del Comune di Magliano Alfieri, ha curato la realizzazione di tutti i documenti, multimediali, testuali e iconografici, che compongono il percorso del <i>Museo Teatro del Paesaggio delle Langhe e del Roero</i>. Focus della ricerca è il paesaggio, interpretato come un inseparabile intreccio di natura umanizzata dal lavoro contadino, cultura che si manifesta attraverso forme e prodotti della terra di eccezionale pregio, memoria stratificata di generazioni. Un “Teatro del Paesaggio” che aiuta a leggere gli scenari della Langa e del Roero conoscendo la sua gente. All'interno del museo è previsto l'allestimento di un centro studi sul paesaggio per il quale l'Università ha raccolto, catalogato e digitalizzato documenti multimediali e fotografici.</p> <p>SSD e Docenti UNISG coinvolti Antropologia Culturale (M-DEA/01): Sviluppo dell'analisi dei materiali e della proposta museale puntuale</p>					

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Costa Crociere S.P.A.	24.500	Italy's Finest	12/02/2015		Prof. Michele Antonio Fino
<p>Costa Crociere spa</p> <p>UNISG ha ricevuto l'incarico da Costa Crociere Spa per la realizzazione di un progetto sostenibile con l'obiettivo di migliorare la ristorazione a bordo delle navi da crociera, in particolare limitando lo spreco di cibo.</p> <p>Pilota del progetto è la Costa Diadema, ammiraglia della flotta.</p> <p>Per la realizzazione del progetto, UNISG ha proposto un percorso a step, da sviluppare in tre anni.</p> <p>Obiettivi principali sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Accrescere la qualità generale percepita dal cliente. 2. Aumentare nel cliente la consapevolezza verso un'alimentazione equilibrata e un consumo consapevole; 3. Implementare un processo di sostenibilità dei processi che porti a prediligere produzioni sostenibili; improntare la cucina a un'efficace lotta contro gli sprechi; realizzare un'efficace analisi della produzione dei rifiuti; operare precise scelte che valorizzino le produzioni locali e la filiera. <p>Un apposito Comitato di Gestione del Progetto è stato istituito fra le parti per incontri periodici in cui valutare l'andamento del progetto, le azioni e attività da intraprendere e/o modificare in futuro.</p> <p>UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Costa Crociere e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.</p> <p>SSD e Docenti UNISG coinvolti</p> <p>Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di strategie per la produzione sulla nave, con ridotta necessità di input e ridotta produzione di rifiuti</p> <p>Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo dei crocieristi per predisporre l'offerta più adeguata</p> <p>Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio delle novità proposte e la creazione di una domanda a bordo</p> <p>Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità</p> <p>Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo storico</p> <p>Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo delle tradizioni di consumo</p> <p>Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame delle tecnologie più recenti disponibili e dei processi esportabili sulla nave al fine di offrire una migliore esperienza nel contesto di costi di <i>food and labour</i> determinati dall'azienda</p>					