Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Università Liedia de Bulsan

INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELL'OSPITALITÀ ALTOATESINA: PERCEZIONI & APPLICAZIONI

CLAUDIA COZZIO
Libera Universitá di Bolzano
Centro di Competenza in Economia del Turismo - TOMTE

9 Settembre 2025

Il mondo dell´IA

Chiavi per comprendere IA:

IA PREDITTIVA

IA CONVERSAZIONALE

IA GENERATIVA

Il mondo dell´IA

Chiavi per comprendere IA:

IA PREDITTIVA

IA CONVERSAZIONALE

IA GENERATIVA

I benefici/ostacoli dell´IA

I BENEFICI

- ✓Efficienza operativa
- ✓Vantaggio competitivo
- ✓Soddisfazione cliente finale
- ✓Personalizzazione esperienza
- ✓Risparmio economico

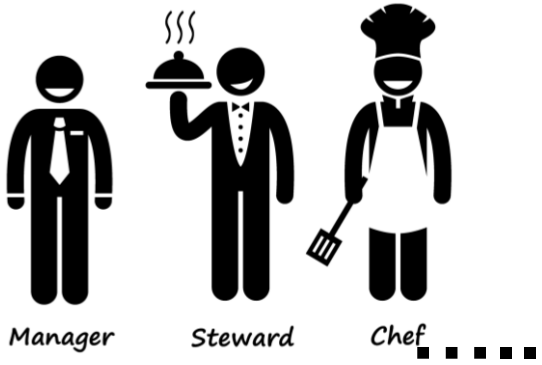
GLI OSTACOLI

- ✓Resistenza al cambiamento
- ✓Complessitá tecnologica
- ✓Scetticismo
- ✓Costi di implementazione
- ✓Privacy e sicurezza

Lo Studio

PERCEZIONI RIGUARDO ALL´ADOZIONE DI SOLUZIONI DI IA

RUOLO RICOPERTO ALL´INTERNO DELL´ ORGANIZZAZIONE



Sono state effettuate n. 71 interviste su tutto il territorio altoatesino a :

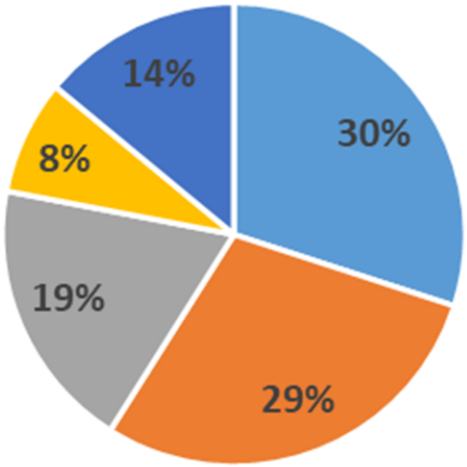
DIRETTORI DI HOTEL, HOTEL MANAGERS DI PRIMA LINEA, IMPIEGATI IN HOTEL

I Risultati

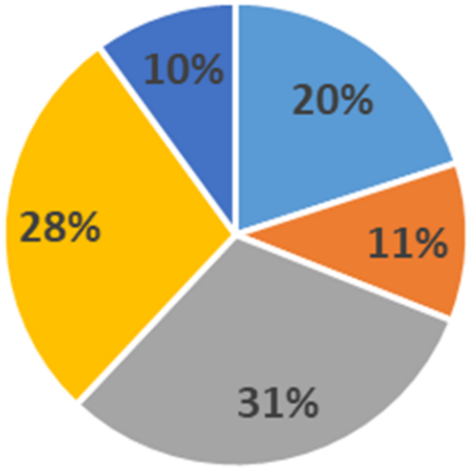
I BENEFICI

Eff. Operativa | V. competitivo | Soddisfazione cliente | Personalizzazione | Risparmio

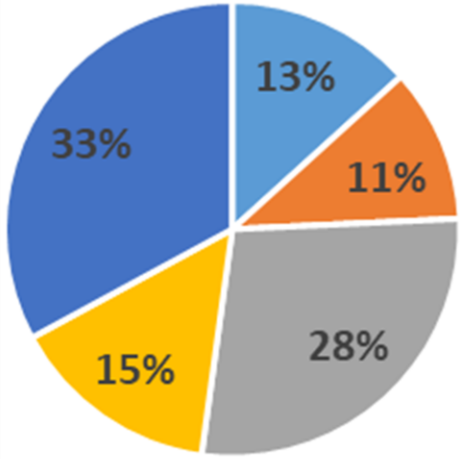
Direttori di hotel



Hotel Managers di prima linea

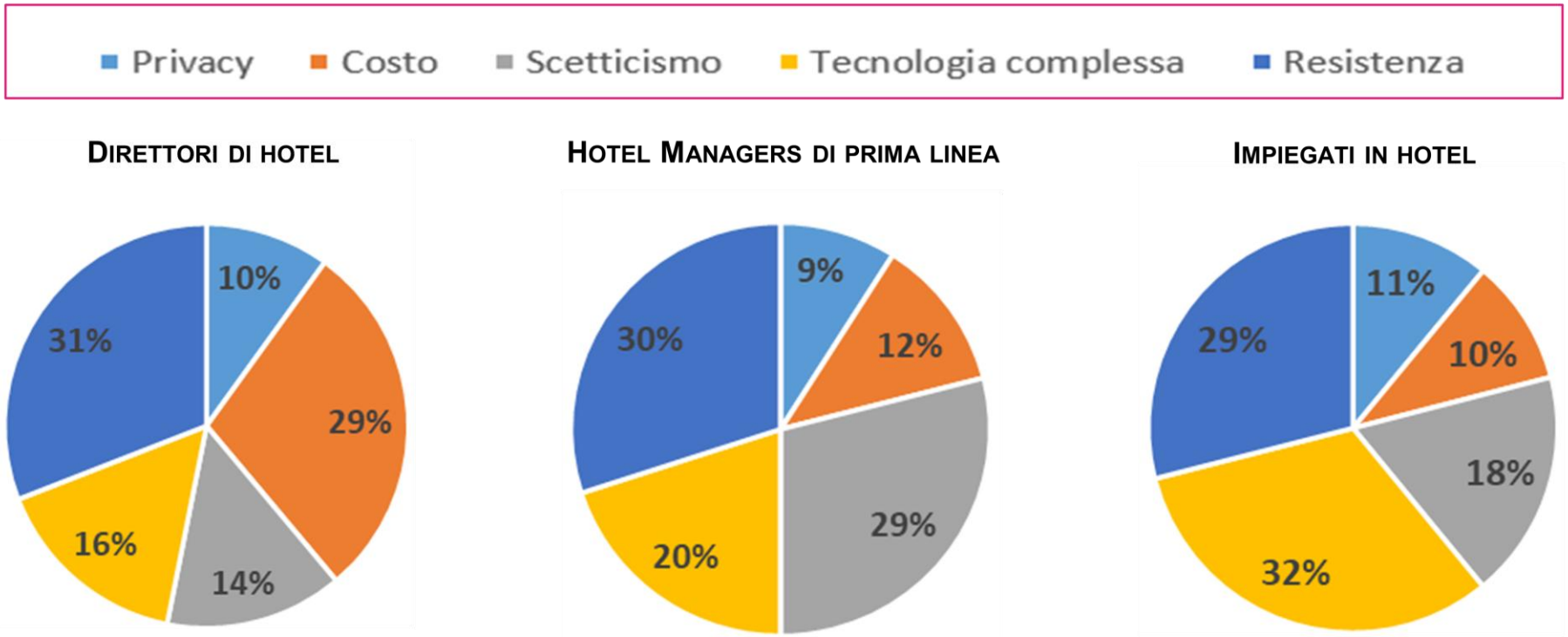


Impiegati in hotel



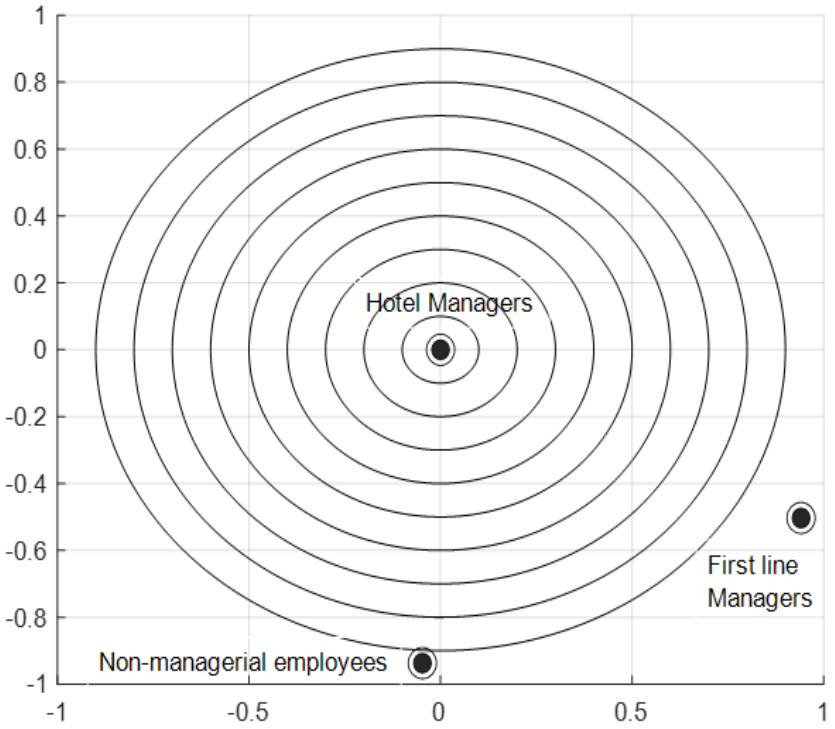
I Risultati

GLI OSTACOLI

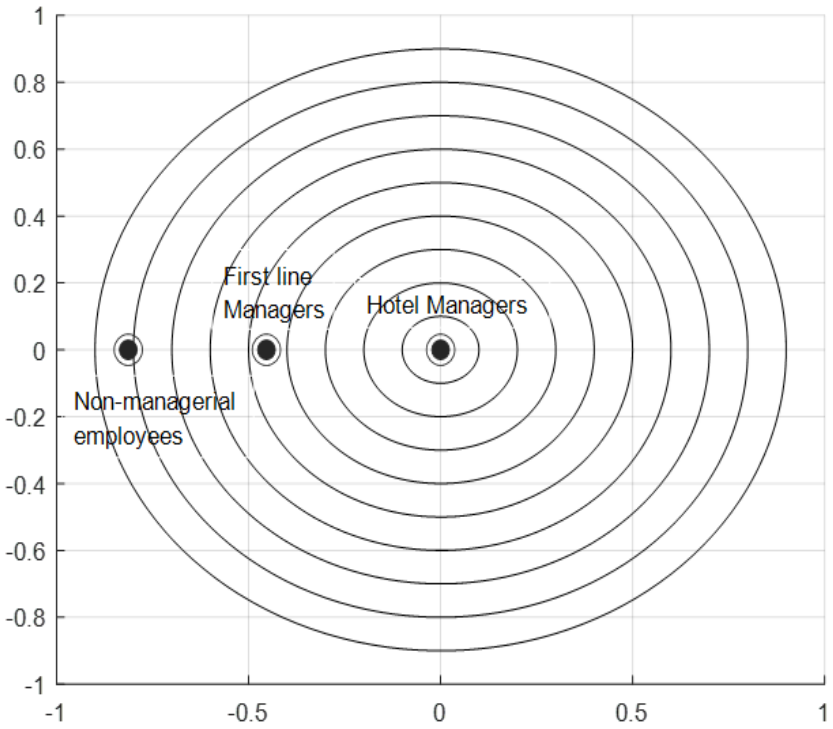


I Risultati

Il consenso **tra gruppi** é stimato seguendo la metodolgodia del *consensus mapping* di *Tarakci et al. (2012)*



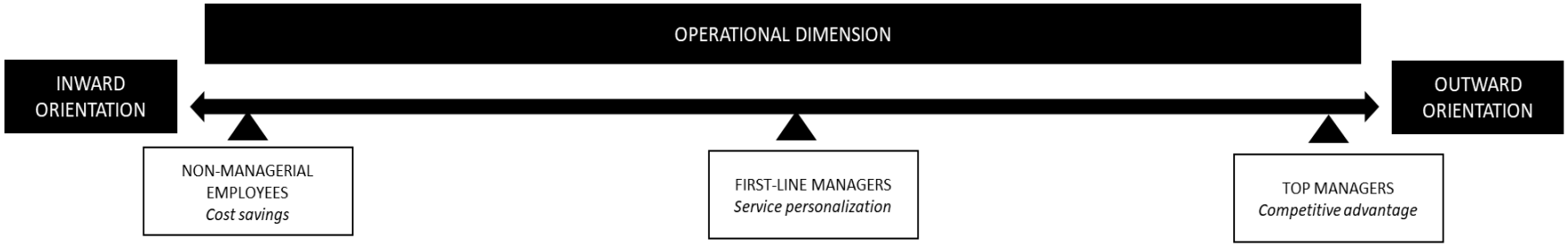
BENEFICI



OSTACOLI

Le Sfide

- **COMUNICAZIONE PERSONALIZZATA**



- **COSTO = INVESTIMENTO**

- **INTEGRAZIONE DI SOLUZIONI IA CON GLI ATTUALI SISTEMI GESTIONALI MAGGIORMENTE UTILIZZATI**

unibz

Piratech.

UNISS
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI SASSARI

Ridurre gli sprechi, ottimizzare gli acquisti

MenuMind

Google.org

FONDO per la
REPUBBLICA
DIGITALE

PROBLEMATICHE GIORNALIERE NELLA RISTORAZIONE ALBERGHIERA

Previsione incerta della domanda alimentare giornaliera

- L’assenza di dati integrati ostacola la previsione e l’anticipazione della domanda alimentare

Surplus alimentare e sovrapreparazioni

- Gestione inefficace delle materie prime in base al fabbisogno reale

IDEA

- **Riduzione dello spreco alimentare**: grazie all'impiego dell'**intelligenza artificiale**, la soluzione analizza i dati per **prevedere con maggiore precisione** la domanda, contribuendo a **minimizzare** gli **sprechi**.

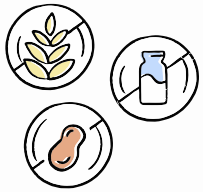
- **Ottimizzazione degli acquisti**: attraverso l'analisi intelligente dei dati, viene **migliorata** la **pianificazione** degli **approvvigionamenti**.

FASI DEL PROGETTO

1. Analisi dei bisogni e intercettazione delle imprese
2. Sviluppo sperimentale e applicazione
3. Raccolta di feedback e ottimizzazione della soluzione di IA
4. Integrazione e implementazione della soluzione di IA su larga scala

DATI NECESSARI

PRESENZE
IN HOTEL

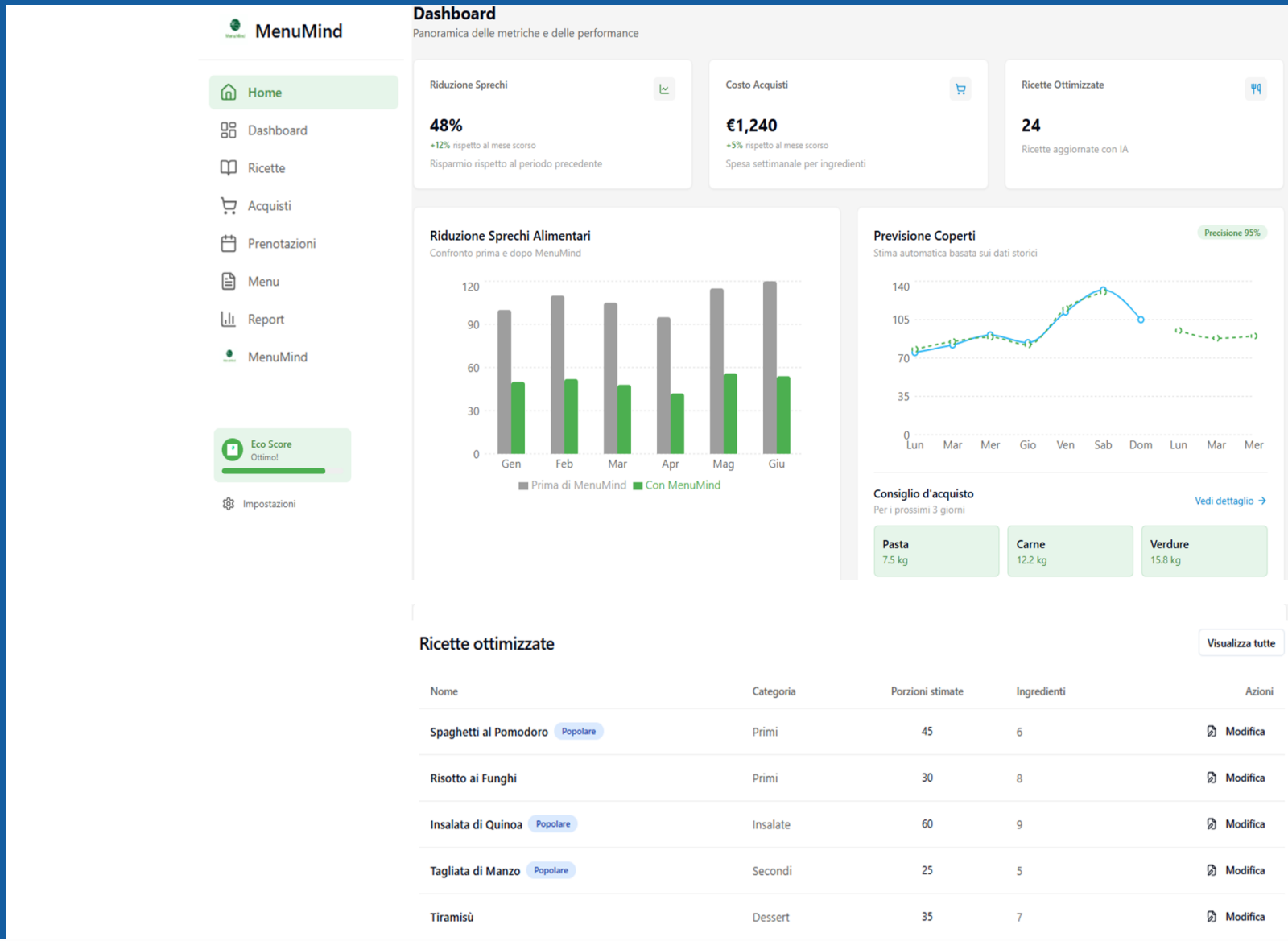


PREFERENZE DI CIBO

LE GRAMMATURE STANDARD
DEI CIBI PROPOSTI

FEEDBACK SUL
CIBO AVANZATO

DASHBOARD


MenuMind
Home
Dashboard
Ricette
Acquisti
Prenotazioni
Menu
Report
MenuMind
Eco Score
Ottimo!
Impostazioni
Dashboard
Panoramica delle metriche e delle performance
Riduzione Sprechi
48%
+12% rispetto al mese scorso
Risparmio rispetto al periodo precedente
Costo Acquisti
€1,240
+5% rispetto al mese scorso
Spesa settimanale per ingredienti
Ricette Ottimizzate
24
Ricette aggiornate con IA
Riduzione Sprechi Alimentari
Confronto prima e dopo MenuMind
120
90
60
30
0
Gen
Feb
Mar
Apr
Mag
Giu
Prima di MenuMind
Con MenuMind
Previsione Coperti
Precisione 95%
Stima automatica basata sui dati storici
140
105
70
35
0
Lun
Mar
Mer
Gio
Ven
Sab
Dom
Lun
Mar
Mer
Consiglio d'acquisto
Per i prossimi 3 giorni
Vedi dettaglio →
Pasta
7.5 kg
Carne
12.2 kg
Verdure
15.8 kg
Ricette ottimizzate
Visualizza tutte
Nome
Categoria
Porzioni stimate
Ingredienti
Azioni
Spaghetti al Pomodoro
Popolare
Primi
45
6
Modifica
Risotto ai Funghi
Primi
30
8
Modifica
Insalata di Quinoa
Popolare
Insalate
60
9
Modifica
Tagliata di Manzo
Popolare
Secondi
25
5
Modifica
Tiramisù
Dessert
35
7
Modifica

RISULTATI ATTESI

L'acquisto predittivo si configura come una strategia finalizzata a **ridurre gli acquisti eccessivi** di generi alimentari, con una stima di diminuzione compresa tra il **20% e il 40%**

La strategia mira a **contenere la quantità di alimenti residui e non consumati al termine del servizio**, con una **riduzione** stimata tra il **30% e il 50%**

COLLABORAZIONE, TEST E VALUTAZIONE

Giugno - Settembre 2025

Coinvolgimento delle strutture alberghiere nello sviluppo della soluzione

Ottobre 2025

Questionario iniziale rivolto alle strutture partecipanti su acquisti alimentari, preparazione dei menu e sprechi, prima dell'adozione della piattaforma MenuMind

Novembre 2025

Lancio del progetto pilota con implementazione della piattaforma presso gli hotel selezionati.

Aprile 2026

Questionario post-implementazione della piattaforma

Informazioni rilevanti

- Condivisione dei dati relativi alle presenze con la software house attraverso infrastruttura cloud.
- Sottoscrizione di un accordo di riservatezza tra struttura alberghiera e software house.

Grazie per la vostra attenzione!

claudia.cozzio@unibz.it