

Informazione Regolamentata n. 20149-9-2025

Data/Ora Inizio Diffusione 10 Ottobre 2025 18:26:52

Euronext Growth Milan

Societa': NEOSPERIENCE

Identificativo Informazione

Regolamentata

210870

Utenza - referente : NEOSPERIENCEN01 - Scaravelli Lorenzo

Tipologia : REGEM

Data/Ora Ricezione : 10 Ottobre 2025 18:26:52

Data/Ora Inizio Diffusione : 10 Ottobre 2025 18:26:52

Oggetto : SERENISSIMA RISTORAZIONE SCEGLIE

NEOSPERIENCE AUTOMATE: INNOVAZIONE

E INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA

GESTIONE DOCUMENTALE

Testo del comunicato

Vedi allegato

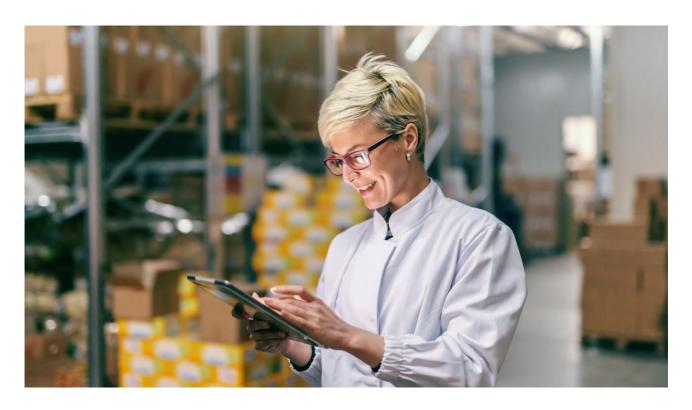




NEOSPERIENCE

COMUNICATO STAMPA

SERENISSIMA RISTORAZIONE SCEGLIE NEOSPERIENCE AUTOMATE: INNOVAZIONE E INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA GESTIONE DOCUMENTALE



Milano, 10 ottobre 2025 - Neosperience S.p.A. ("NEOSPERIENCE" o "NSP"), Solution Provider tra le società di riferimento in Italia nell'intelligenza artificiale applicata, ha annunciato la partnership con Serenissima Ristorazione, leader in Italia nel settore della ristorazione collettiva, per l'adozione di Automate, la soluzione di Intelligent Document Processing (IDP) sviluppata da Neosperience.

Serenissima Ristorazione gestisce ogni anno circa **90.000 fatture** e **oltre mezzo milione di documenti di trasporto (DDT)**. Fino ad oggi, il processo prevedeva attività manuali complesse, tra cui l'**associazione dei DDT alle fatture elettroniche** e la verifica dell'imponibile tra spedizioni e fatture. Grazie ad Automate, l'azienda può automatizzare la lettura e l'estrazione dei metadati chiave (fornitore, data, numero documento), riducendo drasticamente il carico operativo, minimizzando gli errori e velocizzando l'intero flusso amministrativo.

Luigi Bassan, Responsabile Amministrativo di Serenissima Ristorazione, ha dichiarato:

"Automatizzare la gestione dei documenti di trasporto e delle fatture significa liberare risorse preziose, ridurre i rischi di errore e aumentare la velocità e l'affidabilità dei nostri processi. Grazie







alla collaborazione con Neosperience, i nostri collaboratori possono concentrarsi sulle attività core, mentre Automate si occupa di ottimizzare i flussi documentali, integrandosi perfettamente con i sistemi già in uso."

La collaborazione è stata presentata nel webinar congiunto del 25 settembre, che ha visto la partecipazione di oltre un centinaio di iscritti e un elevato livello di interazione. Durante l'evento, i team di Neosperience e Serenissima Ristorazione hanno illustrato i casi d'uso concreti di Automate e i benefici operativi già ottenuti, mostrando anche una demo live della soluzione.

Automate è parte dell'ecosistema di soluzioni di Applied AI di Neosperience e si integra con i principali sistemi gestionali (tra cui AS400 e SAP). La soluzione può essere implementata sia in cloud che on-premise, garantendo scalabilità, adattabilità e un ritorno sull'investimento misurabile già nei primi mesi di utilizzo.

Con questa scelta, Serenissima Ristorazione conferma la propria vocazione all'innovazione digitale e rafforza la collaborazione con Neosperience, in un percorso volto a migliorare l'efficienza, la sostenibilità e la competitività del settore della ristorazione collettiva.

Il presente comunicato è disponibile nella sezione "Comunicati stampa" dell'area *Investors* del sito <u>www.neosperience.com</u>.

**

Neosperience S.p.A.

Neosperience, quotata su Euronext Growth Milan, è un Al Innovation Partner che da oltre vent'anni trasforma dati, sistemi e processi aziendali in vantaggi competitivi concreti e misurabili. Leader nell'Intelligenza Artificiale applicata, realizza ecosistemi digitali che combinano sinergicamente Intelligenza Artificiale e infrastrutture digitali solide e scalabili. Le soluzioni di Applied Al di Neosperience integrano Sistemi Esperti, Machine Learning e Modelli Linguistici Avanzati (LLM), supportando centinaia di aziende nel potenziamento di sistemi, processi e prestazioni con un impatto diretto su ricavi e margini.

Serenissima Ristorazione

Serenissima Ristorazione è tra le principali aziende italiane nel settore della ristorazione collettiva. Con sede a Vicenza e oltre quarant'anni di esperienza, offre servizi dedicati a scuole, strutture sanitarie e aziende con un approccio fondato su qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità. L'azienda si distingue per la gestione integrata della filiera e per l'attenzione costante all'innovazione e al miglioramento continuo dei propri processi.

Fine Comunicato n.20149-9-2025

Numero di Pagine: 4