



CHEF O MANAGER? QUESTO È IL DILEMMA

Sabato 19 ottobre - 14.30-16.30 - HOST 2013 –MILANO

La complessità del mercato richiede sempre più competenze manageriali per chiunque gestisca un'attività d'impresa. Se in generale si dice che non basta più saper far di conto, nello specifico della ristorazione si dice che non basta più saper far da mangiare. Il controllo di gestione, il marketing, la comunicazione sono le leve del ristoratore al passo con i tempi.

Interventi

Le riflessioni di uno chef-patron

Luca Marchini - (Ristorante L'Erba del Re – Modena)

Il punto di vista della scuola

Emanuele Gnemmi - (Alma, Scuola Internazionale di Cucina)

Un ingegnere che diventa ristoratore

Luca Deidda - (Ristorante Spinnaker – Cagliari)

Il controllo di gestione nella “grande impresa”

Riccardo Boggiani - (Cibis SpA)

La gestione finanziaria del ristorante

Daniele Angelo Previati - (Università RomaTre)

Conclusioni

Lino Enrico Stoppani (Presidente Fipe)

Modera Fabrizio Gomarasca (Mixer)

