**Il programma**

1. CONCEPT, BRAND STRATEGY E MARKETING DELLA RISTORAZIONE

**La definizione del concept e del modello di business**

* L‘analisi della domanda
* Individuazione del concept e del format
* Evoluzione delle proposte della ristorazione: modelli tradizionali VS innovativi
* Requisiti: definizione del layout, logistica e visibilità

**La definizione del brand**

* Brand identity: l’importanza di creare o rimodellare un’identità
* Come promuovere la propria unicità: la scelta del nome, brand
* Brand strategy e comunicazione online

**Marketing e comunicazione dell’impresa di ristorazione**

* Le strategie di comunicazione offline e digitali
* Implementazione di strategie di content marketing
* Creazione di un piano strategico per i social media
* Comunicare con tecniche di storytelling
* Visual marketing e la vetrina web

**Gestione della brand reputation online**

* Studio del target attuale e potenziale: raccolta dei dati, traffico del sito web, conversioni, interazioni
* Gestire le recensioni online
* Implementazione di strategie di fidelizzazione dei clienti
* Elementi di analisi per la valutazione della User experience online, e-commerce

**FOCUS**

Definizione di un piano marketing di rilancio e riposizionamento di un’attività nel settore Food&Beverage

*In live streaming\**

2. LA GESTIONE ECONOMICA: DAL BUSINESS PLAN AL CONTROLLO ECONOMICO FINANZIARIO

**Bilancio e analisi di bilancio nel settore della ristorazione**

* Il bilancio e la sua importanza per un ristoratore
* La funzione del bilancio

**Il budget: la definizione degli obiettivi di business ed il loro monitoraggio**

* Il controllo di gestione nel ristorante: il budget
* I contenuti e la funzione del budget
* Approcci alla redazione del budget
* Tempistiche del budget
* Criticità del budget

**FOCUS**

Analisi dei dati e reporting: utilizzo di business intelligence per analisi e report operativi e finanziari

**ESERCITAZIONE**

La costruzione di uno strumento personalizzato di controllo di gestione, analisi dei costi e definizione dei prezzi

In live streaming\*

**Valutazione degli investimenti e redazione di un business plan nel settore ristorativo**

* Contenuti e metodologie di redazione del Business Plan
* Il Business Plan: cosa è e le sue finalità
* Il Business Model Canvas
* La struttura di un Business Plan
* Il Mercato e la concorrenza
* La Pianificazione Finanziaria

3. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEL PERSONALE

**Ricerca, selezione e organizzazione del personale**

* La scelta delle persone chiave: competenze, attitudini, valori
* La selezione del personale: un investimento e non un costo
* Il ruolo delle agenzie di reclutamento del personale e come interfacciarsi con queste
* Come definire i fabbisogni organizzativi per l’ampliamento dello staff
* Fonti, strumenti di selezione e i canali di ricerca del personale
* La costruzione ottimale della squadra in funzione del modello di servizio
* Motivazione del personale e capacità di fidelizzazione
* Sistemi premianti applicabili alla ristorazione

**L’applicazione del CCNL per avere risultati ottimali sull’organizzazione del lavoro**

* Il CCNL: contestualizzazione nel settore ristorativo
* Le caratteristiche delle diverse tipologie contrattuali
* Il CCNL come leva di Welfare: buoni pasto, assicurazione sanitaria, previdenziale e bilateralità
* Le leve della formazione per la crescita professionale dei dipendenti

**FOCUS**

La costruzione e la gestione della squadra: team e leadership

In live streaming\*

4. DIGITAL TRASFORMATION PER LA RISTORAZIONE

**La digitalizzazione del settore ristorativo**

* Innovazione della presentazione dei menù attraverso menù digitali interattivi
* Sistemi di prenotazione online e gestione no-show
* Pagamenti digitali e POS intelligenti
* I sistemi di CRM per la gestione dei clienti

**Tecnologie emergenti**

* Intelligenza Artificiale (IA) e automazione: uso di chatbot per assistenza clienti
* Come ricorrere alla Blockchain per migliorare la tracciabilità degli alimenti e garantire la sicurezza