

Come aprire un ristorante di successo

Parte da Lecce il primo appuntamento con un nuovo format, destinato a conquistare l'attenzione di tutto il mondo della ristorazione e dell'hotellerie italiani: ecco "Ristoratori Straordinari", la prima accademia itinerante che in un unico evento riesce a concentrare il know how base per avviare e gestire un ristorante di successo.

Ristoratori Straordinari è un vero e proprio percorso di alta formazione rivolto agli imprenditori della ristorazione e dell'hotellerie, attraverso cui approfondire le tematiche più rilevanti per chi oggi fa business in questo settore: negoziazione e vendite, marketing e strategia aziendale, leadership e management.

In un periodo storico in cui i riflettori dei media italiani e internazionali sono puntati sul mondo del cibo e dintorni, essere un ristoratore di successo è una sfida davvero ardua, se non si dispone di una cassetta degli attrezzi funzionale e concretamente applicabile nel proprio contesto. La competizione è tanta, ma ciò che distingue un ristorante dall'altro è la capacità di offrire un'esperienza unica, di cui il cliente deve sentire la mancanza.

Ristoratori Straordinari aiuterà ciascun ristoratore a realizzare il proprio sogno imprenditoriale: ogni allievo potrà contare infatti sull'esperienza e il know how dello staff tecnico, composto da professionalità che negli anni hanno analizzato l'andamento del mercato, valutando e individuando le caratteristiche dei locali che crescono in termini di fatturato e di notorietà. Questo primo evento si svolge nell'arco di un'unica giornata, una full immersion, nel corso della quale i relatori di Ristoratori straordinari si alterneranno nell'esposizione dei vari argomenti. In seguito verranno poi organizzate sessioni di formazione specifiche su ciascuna delle tematiche proposte.

L'appuntamento è per il 10 aprile, dalle 9 alle 19, nell'Hotel Leone di Messapia, a Lecce.

Ristoratori Straordinari nasce dall'esperienza di un team di specialisti provenienti da varie parti d'Italia, che si sono conosciuti e affiatati grazie alla partecipazione a eventi tenuti da chef di fama nazionale tra il 2015 e il 2016.

A concepire l'idea di una vera e propria Accademia del management della ristorazione made in Italy sono stati Paolo Toffanello, Flavio Cabrini, Stefano Quarta, Fabio Di Rosa, Bruno Bruni, Federico Viganò e Fabio Capecci, professionalità differenti che operano nel settore, dalla consulenza aziendale alle strategie web, dall'esperto di risorse umane al restaurant advisor. Obiettivo a lungo termine è quello di creare accademie di formazione manageriale in vari punti d'Italia, offrendo un servizio territoriale alle realtà turistiche e ristorative più importanti

Tutti coloro che vogliono prendere parte all'evento Ristoratori Straordinari del 10 aprile devono acquistare il biglietto direttamente dal sito www.ristoratoristraordinari.it.