Corsi Fipe Business School, ristoratori a scuola di successo

ristorazione-ba140775

Qual è il **segreto di un locale vincente**? Tornare sui banchi di scuola. Questo l'impegno della **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e **Partesa**, network distributivo, che hanno dato vita alla **Fipe Business School**, un piano di corsi formativi lungo lo Stivale dedicati agli imprenditori della ristorazione. L'obiettivo è quello di fornire informazioni, strategie e assistenza per rendere le imprese del settore, dal bar tradizionale all'ultima startup, sempre più competitive in un mercato caratterizzato da tassi di mortalità imprenditoriale di straordinaria intensità. Il prossimo appuntamento con i corsi di Fipe Business School sarà il 22 febbraio a **Grosseto** alle ore 10.30 presso la sede di Ascom Confcommercio (via Tevere 17 - Grosseto).

Il mondo della ristorazione cambia rapidamente, in parallelo con l'evoluzione dei consumi e delle esigenze di una clientela sempre più attenta alle nuove tendenze - dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe -. Il mutato scenario competitivo richiede agli imprenditori del settore capacità di interpretare il cambiamento insieme a doti di gestione di cui prima se ne sentiva il bisogno solo in parte. Le competenze manageriali sono il principale mezzo per costruire un'impresa di successo, incrementare i profitti e fidelizzare la clientela: con Fipe Business School, grazie alla collaborazione avviata con Partesa e al prezioso contributo delle associazioni territoriali di Confcommercio, ci proponiamo di dare vita ad un modello formativo unico nel suo genere, con un linguaggio semplice, innovativo e al contempo pratico".

“Per noi di Partesa distribuire bevande significa innanzitutto creare valore, uscendo dalla logica impersonale e decisamente obsoleta: distribuzione uguale presa ordine e consegna al pubblico esercizio - commenta **Riccardo Giuliani**, amministratore delegato di Partesa - soprattutto per un’azienda come la nostra che si posiziona tra i key player del settore. Il distributore moderno, nella nostra visione, assume per i propri clienti un ruolo consulenziale a tutto tondo, con l’obiettivo di creare sinergie e dare valore al business e all’intera filiera, in un mercato sempre più competitivo in cui è

essenziale comprendere, e ancor di più anticipare, le esigenze dei consumatori. Per questo, i nostri professionisti sono sempre più specializzati e accompagnano i clienti in un percorso di formazione attraverso la condivisione del proprio know-how e della propria esperienza sul campo. Il nostro intento è di portare l'esperienza e la professionalità di Partesa all'interno dei corsi promossi da Fipe Business School, così da poter sviluppare opportunità di scambio e confronto utili per i gestori di pubblici esercizi, oltre che sostenerne concretamente la crescita manageriale, sempre più richiesta dal mercato".

"Siamo lieti di ospitare sul nostro territorio i corsi della Fipe Business School - aggiungono **Carla Palmieri e Gabriella Orlando**, presidente e direttore **Confcommercio Grosseto** -. Un laboratorio esperienziale volto ad individuare, insieme ai partecipanti, le opportunità di business che si celano dietro i bisogni della clientela. Un approccio dalla forte valenza pratica che sottolinea ancora una volta l'imprescindibile ruolo della formazione professionale nel creare imprenditori di successo e sempre attenti ai tempi che cambiano".

Gli incontri della Fipe Business School, resi possibili grazie all'insostituibile ruolo svolto dalle associazioni territoriali del sistema Fipe - Confcommercio, si articoleranno in diverse aree tematiche, costruendo un modello per migliorare la capacità delle imprese di stare sul mercato, sia sotto il profilo commerciale che quello della gestione, segnando una profonda discontinuità nel campo dei corsi di formazione rivolti alle piccole imprese di pubblico esercizio.

La giornata di lavori in programma a Grosseto sarà incentrata sul tema "**Come trasformare le voci di costo in leve di fatturato**": il seminario si focalizzerà sulle singole componenti del conto economico di un bar e di un ristorante per valutarne l'impatto sul fatturato e la profittabilità. Verranno approfondite le voci di costo che pesano di più e saranno illustrate buone prassi e strategie di gestione per una migliore efficienza. Si stimoleranno gli imprenditori a modificare l'ottica con cui si guardano e gestiscono alcune voci di costo per svelare i trucchi che possono trasformarle in opportunità. La partecipazione è gratuita con un numero di posti limitato, è necessaria la prenotazione.

I prossimi appuntamenti con la Fipe Business School saranno ad **Arezzo** (20 marzo, 27 marzo e 3 aprile), **Cesena** (21 marzo) e **Novara** (8 maggio).