Parte la terza edizione del Master Fare Impresa di Planet One

20250109174807shutterstock-1094973656-019f6b1a

Offrire gratuitamente **ai gestori e decision maker di bar** e ristoranti un'opportunità di crescita e confronto per fare impresa che crei profitti. È questo l'obiettivo della **terza edizione del Master Fare Impresa**, al via il **20 gennaio e fino al 25 febbraio 2025**, ideato da Planet One e dal suo fondatore Marco Ranocchia.

Con **Mixer** come media partner, il master offre un percorso formativo strutturato in **13 giornate** per un totale di **45 ore di lezioni online**, erogate in modalità webinar. Il programma comprende **seminari, approfondimenti e casi studio** dedicati agli aspetti manageriali comuni ai pubblici esercizi del settore horeca.

Più di **60 docenti e professionisti**, insieme a special guest del settore, condivideranno con i partecipanti la loro esperienza. Ma non solo: se i contenuti principali del master sono dedicati a titolari, gestori e F&B manager del settore horeca, i focus di approfondimento potranno essere seguiti anche da altri membri del team, come barman, cuochi e camerieri.

CHI SONO I RELATORI

Oltre a **Marco Ranocchia** (Ceo e founder di Planet One), metteranno a disposizione il loro know-how anche **Dr. Oscar Farinetti** (Imprenditore, dirigente d'azienda e scrittore italiano), **Alessandro Cocco** (Docente qualificato SCA), **Andrea Chiriatti** (Responsabile Lavoro), **Carlo Zoppis** (Managing Partner e Chief Commercial Officer Zoppis srl), **Cristina Pantarelli** (Responsabile Formazione FIPE), **Daniele Gentili** (Marketing Specialist), **Dario Ceccato** (Consulente del lavoro, Convegnista, Pubblicista e Consulente tecnico d'ufficio), **Edoardo Nono** (Founder Rita & Cocktail Milano), **Franco Costa** (Presidente Costa Group), **Fabio Rocco** (Owner NA PIZZ), **Fiorenzo Detti** (Presidente Ais Lombardia), **Francesco Tansella** (Ceo & Co-founder Olivia), **Francesco Sanapo** (Vincitore dell'Italian Cup Taster), **Gabriele Angeli** (Direttore Marketing Horeca Conserve Italia), **Giulio Masieri**

e Marco Mainardi (Co Owner Studio MaiGiu), **Leonardo Milani** (Public Speech), **Massimo Folador** (Fondatore e Ceo di Askesis Società Benefit Srl), **Marco Gatti** (Wine Specialist Trussoni), **Marco Pedron** (Direttore Didattico), **Maurizio Orzan** (Titolare di Idea Distribuzione srl), **Mauro Gobbo** (Beer Specialist), **Samuele Ambrosi** (Mixologist & Bar developer), **Shane Eaton** (Physics researcher), **Stefano Pregel** (Vertical Leader Horeca Turismo Ristorazione Alberghi), **Stefano Tirelli** (Docente Universitario), **Roberto Costa** (Owner Il Macellaio RC).

GLI ARGOMENTI

Dal progetto imprenditoriale, all'organizzazione delle risorse umane, dalla costruzione di un menù che risponda al desiderio e soddisfazioni di vendita, alla formazione in termini di account e upselling, dal riconoscere la propria leadership alla strategia di comunicazione fino alla gestione del piano economico finanziario. Sono questi i temi che verranno trattati durante le lezioni del corso, trasmesse in diretta su Microsoft Teams. Al termine del Master Fare Impresa un **Attestato di partecipazione in formato digitale**.

Ecco di seguito la descrizione dei vari temi:

1 - Be owner be manager, l'impresa italiana

Start Up, Re-Start, Stagionali, Sviluppo di catene, e Impresa donna. Il focus della prima sezione sarà sui progetti imprenditoriali. Ma non solo. Non mancheranno i numeri con le statistiche dei consumi del fuoricasa.

2 - Risorse umane: gioie e dolori

Si parte dalla ricerca e gestione delle risorse umane, con focus su organizzazione, formazione, regole di ingaggio e contratti. L'attenzione sarà poi spostata sulla leadership del manager per avere un team di successo. Ed, infine, verrà analizzata la vendita, considerando i camerieri come venditori e fornendogli strumenti per vendere di più e con più profitti.

3 - Menu profits: mater et magistra

Il menu è considerato come elemento di successo pe un'attività. Si partirà dalla creazione di un menu efficace che parli direttamente al target, considerando 12 passi per un menu che vende senza la presenza dei camerieri. Il focus sarà poi sui prodotti di consumo: Spirits, Birre, Vini, Bibite, Caffè, Food, Bar, Pizza. E, per ultimo, sull'industria e sulla distribuzione.

4 - Sistemi di gestione: Le App

L’intelligenza artificiale sta sbarcando sempre più in tutti i settori. Per questo, il Master Fare Impresa, analizzerà questo concetto insieme all’Intelligenza Artigianale.

5 - Arredi: la tua seconda casa da sogno a realtà

Verranno discusse le fasi iniziali del progetto, inclusa l’analisi del target di riferimento e la definizione degli obiettivi del design. Un arredamento non solo esteticamente piacevole, ma anche funzionale e in linea con le aspettative dei clienti. Il focus sarà sul Made in Italy nel bar e nella ristorazione.

6 - Marketing

Dalla brand identity del locale agli strumenti per mettere in evidenza il bar o il ristorante e riempirlo di gente. Questa sezione si focalizzerà sulle strategie di marketing e comunicazione per avere un locale di successo.

7 - Gestione economica: la verità nascosta, i numeri hanno un’anima

Questo cluster darà gli strumenti per creare un’impresa che fa profitti, eliminando i costi nascosti. Il focus sarà anche sulla contabilità aziendale: bilanci economici, cruscotto di controllo, business unit, accesso al credito, fisco e controlli.

Scopri qui il programma completo

Da quest’anno il master prevede una novità: gli operatori del settore potranno seguire approfondimenti, interviste e curiosità tramite **il podcast del Master Fare Impresa e il Podcast del Bartender,** prima, durante e dopo il corso.

Per partecipare al master è necessario compilare il seguente form: https://www.planetone.it/master-fare-impresa/, inserendo, tra le scelte, omaggiato da Mixer.