

Le dritte per un passaggio generazionale di successo



In un settore sempre più complesso e competitivo come quello del Food & Beverage, che ha vissuto notevoli mutamenti negli ultimi dieci anni, è necessario seguire certi passaggi e osservare nuove cautele per un passaggio generazionale di successo.

- Essere consapevoli dei propri **limiti**
- Formulare una **strategia** e darsi tempi certi per il passaggio di consegne
- Predisporre per i figli un periodo di **formazione** fuori dal ristorante di famiglia, anche all'estero
- **Ascoltare** reciprocamente le idee e le esigenze
- Gestire i conflitti e le situazioni critiche per arrivare a una **conclusione comune**
- **Vietato trincerarsi** dietro un "si è sempre fatto così": i tempi sono cambiati

- Improvvisare è sempre più difficile, sia al momento dell'apertura sia nel passaggio di consegne: può essere utile rivolgersi a un **consulente** esterno
- **Abituare i clienti** alla novità, gradualmente

[Una generazione di ristoratori tutta nuova: vietato improvvisare](#)

[I numeri del fenomeno “passaggio di generazione” in Italia](#)

[Aimo e Nadia, il testimone è passato... con successo](#)