Parte il Master Fare Impresa di Planet One

20231127170346shutterstock-2251126591-5f55b9d8

Un corso online gratuito per imparare a fare impresa nel mondo dei bar. A organizzare il **Master Fare Impresa** - partenza il 27 novembre e termine il 30 gennaio attraverso 40 appuntamenti di formazione e focus specifici, 30 trainer - è Planet One che chiama a raccolta titolari e gestori di locali per aiutarli a migliorare le loro performance imprenditoriali.

Con *Mixer* come media partner, il corso festeggia quest'anno la seconda edizione e prevede **13 giornate di full immersion per un totale di 63 ore di lezioni online** tra Masterclass, Focus e Case History con i migliori trainer ed esperti tra i più importanti d'Italia del settore food&beverage.

CHI SONO I 'DOCENTI'

Oltre a **Marco Ranocchia** (Founder Planet One e F&B Management Coach), **Cristina Poi** (Co-Founder Planet One, Consulente & Coach Food&Beverage) e **Francesca Bucari** (Responsabile Eventi Planet One Bar&Restaurant F&B Consulente Industria & Locali) saliranno in cattedra personalità come **Franco Costa** (Presidente Costa Group), **Leonardo Milani** (Fondatore Università del Benessere – Psicologo e Mental Coach Frecce tricolori), **Graziano Neroni** (Co Founder Paglià Pizza e Fichi), **Elena Mengozzi** (Founder Studio Comm.sti Mengozzi Ordine Commercialisti e contabili), **Elisa Toccafondi** (DISEO Agency Marketing), **Dominga Cotarella** (Founder Accademia Alta Formazione di Sala), **Daniele Gentili** (On Premise Bar Staff Endorsement Specialist – RedBull), **Maria Cristina Tegon** (Docente Academy Forno d'Asolo), **Stefano Pregel** (Vertical Leader horeca ManPower Group), **Chicco Cerea** (Chef *** Owner Da Vittorio), **Michelangelo Mammoiti** (Executive Chef ** La Rei Natura – Boscareto Resort), b (Founder Farmily Group), b(Founder Special & Mr Martini), Natale Palmieri (Founder & Bar Manager Cinquanta Bar), **Domenico Palmisani** (Owner I Pratico), **Roberta Seppoloni** (Consulente Finanziario Banca Generali Private), **Michela Nestori** (Emotional Coach – Mental Trainer CoFounder Accademia Del Benessere), **Fabio Fanni** (Bar Manager – Locale), **Giacomo Pini** (Esperto in management, Marketing del Turismo e della Ristorazione), **Giuliano Lanzetti** (Owner Bounty e Founder e CEO Pienissimo), Umberto Amati (Direttore Vendite Beer Gravity), **Silvio Moretti** (Direttore Area Lavoro FIPE), Paulo De Carvalho

(Brand Ambassador Famiglia Cotarella), **Andrea Chiriatti** (Responsabile Area Lavoro e Formazione FIPE), **Alessandro Cocco** (Responsabile Italia Training Center Lavazza), **Riccardo De Giorgi** (Owner Goletta Seaside & Goletta Tender), **Chiara Riccardi** (Responsabile Coordinamento Accademia di Alta Formazione di Sala), **Cristian Sciglio** (Co Founder Morgana & Nunziatina), **Matteo Artini** (Product Expert RedBull), **Federico De Silvestri** (Owner Focacceria Pizzeria 400).

GLI ARGOMENTI TRATTATI

Dal progetto imprenditoriale, all'organizzazione delle risorse umane, dalla costruzione di un menu che risponda al desiderio e soddisfazione di vendita, alla formazione in termini di account e upselling, dal riconoscere la propria leadership alle strategie di comunicazione fino alla gestione del piano economico finanziario. Sono qusti i macro-temi che verranno trattati durante il corso, le cui lezioni si terranno in diretta da piattaforma Teams di Microsoft. Per ogni modulo formativo – a discrezione del docente e del tema trattato – sono previste dispense o esercizi. Al termine del Master Fare Impresa un **Attestato di partecipazione in formato digitale**.

Ecco di seguito la descrizione dei vari moduli:

Modulo 1 - Progetto Imprenditoriale
Dalla vision ai fattori chiave di successo. In questo cluster si parlerà dell'ossatura dell'impresa. Da cosa e come è caratterizzata e formata un'attività imprenditoriale nel settore horeca, analizzandone gli aspetti principali.

Modulo 2 - Teamwork Organizzazione e Gestione Risorse Umane, Leadership, Contratti e Regole D'ingaggio

Si parte da dove ricercarli, come selezionarli, come gestirli una volta che sono in azienda. Come gestirli da un punto di vista della motivazione, i processi di delega, l'organigramma.

Modulo 3 - Menu Engineering Financial
Dal Drink/Food Cost & Profit al Layout Menu e Design. In questo cluster si capirà il target, i costi, i profitti e ovviamente le vendite tramite il menu engineering,, le tecniche che lo compongono come l'uppselling, la vendita al tavolo e tante altre tecniche.

Modulo 4 - Focus Business

Mixology, Birre, Vini, Caffe', Food Bar, Food & Pizza. Vengono analizzate le verticali che compongono il business.

Modulo 5 - Vendita e Visual Merchandising & Premiurizzazione

Sappiamo cosa vendere, abbiamo organizzato il nostro menu e adesso entra in gioco la visual merchandising che ci insegna cosa vendere di più e meglio, le varietà e come allestire i nostri prodotti, dalle vetrine alle varie esposizioni nel punto vendita. Qui troveremo il collegamento perfetto tra il menu e il punto vendita.

Modulo 6 - Menu Profit, KPI, & Renking di Vendita

In questo cluster verranno analizzate le leve e gli indicatori fondamentali per analizzare la nostra attività da un punto di vista economico tramite sistemi digitali. Potremmo così controllare i nostri conti in tempo reale e trovare soluzioni rapide e tempestive.

Modulo 7 - Marketing

Attirare e riempire il locale di gente, Marchio d'identita' & Arredi cool che comunicano. Abbiamo un ottimo menu, una squadra motivata e preparata dobbiamo saper comunicare bene, con il linguaggio giusto e sui canali opportuni. Impareremo le tecniche di comunicazione & marketing ma anche l’importanza degli arredi e dello stile del locale. Sapremo come riempire il nostro locale anche nei giorni con meno affluenza, magari infrasettimanali rendendole delle vere giornate clou piene di gente.

Modulo 8 - Contabilita' Aziendale, Bilanci Economici, Banche e Accesso al credito

Ultimo cluster sono i conti in regola, e questo vuol dire bilanci previsionali per poi confrontarli con i bilanci consuntivi. Limare tutti i costi nascosti, che sono un’emorragia per l’attività. I migliori esperti, consulenti del lavoro ci indicheranno le tecniche per migliorare i nostri bilanci e raggiungere un bel profit.