

Nasce FIPE Business School



IL 17 GENNAIO IN COLLABORAZIONE CON PARTESA L'ASSOCIAZIONE HA PRESENTATO UN PIANO FORMATIVO UTILE AGLI IMPRENDITORI DELLA RISTORAZIONE PER AFFRONTARE UN MERCATO IN CRESCITA, MA CON ALTI TASSI DI "MORTALITÀ DELLE IMPRESE"

di Marco Oltrona Visconti

Oggi "fare ristorazione" significa qualità della materia prima, ma anche "fare impresa" in virtù di competenze manageriali sempre aggiornate grazie a una formazione costante. Sono questi i motivi che hanno spinto FIPE ad annunciare la nascita di **FIPE Business School** durante la presentazione del **Rapporto ristorazione FIPE 2016** redatto dal **Centro studi FIPE** diretto da **Luciano Sbraga**, che alla presenza del Presidente dell'associazione **Lino Stoppani** ha evidenziato una crescita del mercato italiano del fuori casa nel **2016 pari all'1,1%** rispetto al 2015, a fronte di un valore di **222 miliardi di euro**

di consumi alimentari complessivi che, nel nostro Paese, si perfezionano per il **35,1% (78mld €)** nel canale ristorazione. Ma non è tutto oro quel che luccica, infatti, l'esigenza di formazione sussiste, in quanto, come ha sottolineato il Presidente Stoppani siamo in presenza di: "Una mortalità spaventosa delle imprese del nostro settore pari al 48% in cinque anni". In pratica "chiudono bottega" 48 imprese su 100. Le motivazioni di questa defaillance non sono imputabili alla qualità dell'offerta, ma continua il Presidente: "Soprattutto agli aspetti di contorno quali sono quelli amministrativi, legali e commerciali".

Per incontrare le esigenze di aggiornamento, sono stati predisposti 4 moduli (vedi box). Come ha spiegato **Riccardo Giuliani, Amministratore Delegato di Partesa**, che fa capo a **Heineken** ed è partner nell'iniziativa: "L'obiettivo in concreto è quello di supportare il mondo dei pubblici esercizi della ristorazione attraverso un percorso che unisce competenza, innovazione e cultura di prodotto e di business". La presenza del leader di mercato nella distribuzione italiana di liquidi con il 12% di quota, sarà trasversale in tutti i moduli e si rivolgerà a classi di 15 imprenditori per giornata per offrire il suo know-how in forza di un'esperienza che oggi fa leva su 1.000 dipendenti, 44 depositi italiani e su un catalogo di 10.000 item costituito sull'asset assortimentale birra-vino-spirit e poi sulle bibite analcoliche. **M**

LUCIANO SBraga E RICCARDO GIULIANI ALLA PRESENTAZIONE DEL RAPPORTO RISTORAZIONE FIPE 2016



Foto: FOTOZIL

GLI APPUNTAMENTI DI FIPE BUSINESS SCHOOL 2016

- 1) **Come trasformare gli utenti della rete in clienti:** introduzione dei social media come strumento profilato di comunicazione, per eventi e fanpage. (già svolto il 19 gennaio).
- 2) **Identificare i bisogni della clientela per aumentare la fidelizzazione:** rilevazione dei trend di mercato per cogliere nuove opportunità di business.
- 3) **Le voci di costo come leve di fatturato e profitto:** l'analisi del conto economico per migliorare l'efficienza dell'attività di ristorazione.
- 4) **Gli elementi chiave di una start up di successo:** riprende i contenuti delle Guide Business di FIPE con esempi raccontati da esperti del settore.