



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

## **RESTAURANT START UP:**

# **Gli step per aprire un locale, creare un format o investire in un franchising**

Procedure e strumenti pratici per avere successo  
nel mondo della ristorazione

**Per informazioni**

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it) **Tel.** 0543 84099 **Skype:** gpstudios

## IL LABORATORIO

In questo **corso di formazione** professionalizzante, analizzeremo passo a passo l'iter burocratico per l'apertura di un ristorante o un locale.

Il team Gp.Studios presenterà processi e **strumenti operativi**, analizzando ad uno ad uno gli elementi essenziali per avviare l'attività partendo con il piede giusto. Verranno analizzati anche **casi di start up vincenti**, nonché la diffusissima **formula del franchising**, con tutte le sue caratteristiche e i vantaggi reali per le parti coinvolte nell'affiliazione.

**Un laboratorio pratico**, ricco di **esempi concreti** frutto dell'esperienza sul campo dei docenti, che rendono i concetti molto più immediati e che guidano i partecipanti al successo gestionale.

## GLI OBIETTIVI

- 1** **Analizzare il mercato** e i format di successo, individuando le potenziali opportunità per l'avvio di un nuovo business.
- 2** Capire da dove partire per **costruire un format innovativo** e ben posizionato sul mercato.
- 3** Acquisire **conoscenze specifiche** riguardo alla ristorazione in **franchising** e all'**iter burocratico** per l'apertura di un locale.

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

## A CHI E' RIVOLTO

Il corso è dedicato ai ristoratori, ai gestori di Pubblici Esercizi e a tutti gli investitori interessati al mercato della ristorazione, particolarmente appetibile grazie alla sua continua trasformazione.

## IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 09:00 – Convocazione

ore 09:30 – Inizio lavori con Giacomo Pini

ore 11:15 – Coffee break

ore 11:30 – Ripresa lavori con  
Carlo Pecoraro

ore 13:15 – Pausa e Fast Lunch

ore 14:00 – Ripresa lavori con  
Giacomo Pini

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti



**Per informazioni**

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios



## IL DOCENTE

### GIACOMO PINI

Con oltre venti anni di esperienza sul campo è un esperto di Turismo e Ristorazione, consulente per numerose strutture ricettive e catene alberghiere nazionali ed internazionali. E' formatore con oltre 12000 ore di aula, svolge la sua attività in tutta Italia e collabora con aziende, università e istituti professionali di alta formazione.

Tra i libri di cui è autore «Il Marketing del Bed & Breakfast», «Il nuovo marketing del prodotto turistico», «L'arte del Breakfast» e «Il marketing territoriale dell'Italia che non ti aspetti».

## GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

### La ristorazione in Italia e nel mondo

- Trend di mercato: chi sono i migliori e perché funzionano;
- Casi di start up vincenti;
- Gli elementi che determinano il successo di un format;
- Vantaggi e svantaggi nel costruire un nuovo format oppure riposizionarne uno esistente;
- Errori da evitare nel mondo della ristorazione.

### Aprire un locale

- L'iter burocratico per aprire un ristorante;
- Requisiti di legge e autorizzazioni necessarie;
- I costi per l'apertura di un locale;
- Come finanziare una start up;
- Partire con il piede giusto: quale piano d'azione;
- L'importanza del marketing nella ristorazione.

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios



## IL DOCENTE

### Carlo Pecoraro

Laurea in Comunicazione Multimediale, specializzazione in Svizzera con il Master in Hospitality Business Management.

Si è occupato di gestione e startup in ambito Food&Beverage tra Abu Dhabi, Dubai e Londra, occupandosi tra le tante attività del reclutamento e della formazione per lo staff dei 16 ristoranti del JW Marriott Marquis di Dubai.

In Gp.Studios ricopre il ruolo di Senior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per tutta l'area F&B in particolare startup di nuovi format.

## GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

### La ristorazione in franchising

- Franchising, una formula intelligente di investimento;
- Diritti e doveri nel contratto di affiliazione commerciale;
- Manuale operativo: know how, formazione, segretezza e conoscenze;
- Come creare una rete di franchising solida;
- La comunicazione tra franchisor e franchisee;
- Associazioni di franchising.

## DOVE – SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolge presso la sede Gp.Studios in Via del Cavone 7 a Vecchiazzano - Forlì.

### Come raggiungere Gp.Studios

**In AUTO:** autostrada A14 uscita Forlì, seguire le indicazioni per l'Ospedale, poi direzione Vecchiazzano centro.

**In TRENO:** scendere alla stazione ferroviaria di Forlì, poi autobus linea 2 sino alla fermata Vecchiazzano centro.

**Con MEZZI PUBBLICI da Forlì:** autobus linea 2, fermata Vecchiazzano centro.

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

# RESTAURANT START UP:

## Gli step per aprire un locale, creare un format o investire in un franchising

### Il laboratorio in punti

- ✓ **8 ore di formazione live**
- ✓ Corso riservato a **max. 8 persone**
- ✓ **Slide del corso**
- ✓ Light lunch
- ✓ **2 docenti** esperti del settore
- ✓ **Massima interazione con gli esperti** anche durante la formazione

**189,00 euro**

Al netto iva di legge

### COME ISCRIVERSI

Inviare una mail con i propri dati (nome, cognome, num. di telefono, nome azienda, data e nome corso) a **commerciale@gpstudios.it** o telefonare allo **0543.84099** per prenotare il proprio posto.

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

Tramite **bonifico bancario** alla conferma di iscrizione da parte di Gp.Studios.

**Per informazioni**

**Mail:** commerciale@gpstudios.it

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios



gp.studios

*«Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità»*

## CHI SIAMO

Operiamo da oltre 12 anni nel campo della **consulenza e della formazione Turistica e dei pubblici Esercizi**, sviluppiamo con successo per i nostri clienti:

- Piani di marketing turistico
- Analisi di fattibilità
- Studio della concorrenza
- Identificazione del target
- Strategia e riposizionamento commerciale
- Strategie di vendita aziendali
- Piani di Revenue Management e Pricing
- Rappresentanze alberghiere
- Selezione e formazione delle risorse umane
- Corsi di formazione personalizzata
- Piani di formazione aziendali

Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità: il mercato e i clienti ce lo riconoscono e sanno bene che è un valore aggiunto, questa è la forza di Gp.Studios!

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios