



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

ZERO SPRECHI: **ottimizzare i costi per fare margine** **in hotel e al ristorante**

Strategie e tecniche per aumentare l'efficienza
e i profitti di gestione

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

IL LABORATORIO

In questo corso molto pratico, scoprirai come individuare le possibili aree di intervento all'interno della tua azienda, per **aumentare i margini di profitto** grazie al controllo dei costi.

L'esperto di Gp.Studios ti spiegherà come **monitorare costi e ricavi**, due aree molto importanti che spesso vengono gestite con sistemi empirici. Il laboratorio si concentra invece, su un **modello di controllo analitico** per imputare correttamente i dati ad ogni centro di costo ed arrivare ad una attenta costruzione del ricavo.

Il partecipante viene avviato ad un sistema di controllo dei costi e di gestione del ristorante e dell'hotel, corretto e redditizio, mantenendo l'alta qualità del servizio.

GLI OBIETTIVI

- 1** Sapersi orientare tra costi, ricavi e margini di profitto. Capire come si ricercano i dati per la costruzione corretta dei costi.
- 2** Quali costi considerare e come calcolarne l'incidenza su ogni piatto in menù o su ciascun reparto dell'albergo.
- 3** Saper costruire un foglio di calcolo in funzione del Food Cost.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è dedicato agli albergatori, ai ristoratori ai gestori di strutture ricettive o di pubblici esercizi e a tutti gli operatori e investitori interessati al mercato dell'Ospitalità e della ristorazione, particolarmente appetibile grazie alla sua continua trasformazione.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 09:00 – Convocazione

ore 09:30 – Inizio lavori

ore 11:15 – Coffee break

ore 11:30 – Ripresa lavori

ore 13:15 – Pausa e Fast Lunch

ore 14:00 – Ripresa lavori

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti



Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Giacomo Belotti

Da dieci anni attivo nel mondo della ristorazione, non ha mai smesso di studiare conseguendo il titolo di Manager della ristorazione presso ALMA e di Tecnico Commerciale Marketing per l'Internazionalizzazione presso Confimi Formazione Modena. Si è occupato di gestione e startup in diversi format nel territorio bolognese, con il ruolo di responsabile food e cucina. In Gp.Studios ricopre il ruolo di Junior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per la ristorazione, in particolare startup di nuovi format.

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

I costi nel mondo alberghiero

- La divisione corretta dei centri di costo di un albergo
- Il monitoraggio costante dei costi
- Come controllare periodicamente i costi per ogni area di appartenenza (Camere, Ristorante, Breakfast, ecc.)
- Saper leggere ed interpretare gli storici

Labor cost

- Definire l'organigramma e il manuale operativo interno
- Come valutare la redditività dello staff
- Servizio ai piani: dipendenti interni o outsourcing?

Focus cucina

- I principali costi del reparto di cucina
- Le differenze tra Food Cost e full cost
- Come valutare e quantificare lo scarto dei cibi
- L'incidenza di guarnizioni e condimenti
- Le bevande: come calcolarne il costo

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Giacomo Belotti

Da dieci anni attivo nel mondo della ristorazione, non ha mai smesso di studiare conseguendo il titolo di Manager della ristorazione presso ALMA e di Tecnico Commerciale Marketing per l'Internazionalizzazione presso Confimi Formazione Modena. Si è occupato di gestione e startup in diversi format nel territorio bolognese, con il ruolo di responsabile food e cucina. In Gp.Studios ricopre il ruolo di Junior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per la ristorazione, in particolare startup di nuovi format.

Costruzione degli standard

- Come si costruisce lo standard di un piatto
- L'impostazione di un foglio di calcolo in funzione del Food Cost
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite

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 **Tel.** 0543 84099 **Skype:** gpstudios

ZERO SPRECHI:

ottimizzare i costi per fare margine in hotel e al ristorante

Il laboratorio in punti

- ✓ 8 ore di formazione live
- ✓ Corso riservato a max. 8 persone
- ✓ Slide del corso
- ✓ Light lunch e coffee breaks
- ✓ 1 docente esperto del settore
- ✓ Massima interazione con l'esperto anche durante la formazione

159,00 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

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios