



RESTAURANT MARKETING CONFERENCE

I massimi esperti italiani di Marketing e Management della Ristorazione in un percorso formativo d'eccellenza, il 26 novembre alla Fiera di Roma, nell'ambito del salone Mercato Mediterraneo

Si terrà lunedì 26 novembre alla Fiera di Roma la prima edizione della **Restaurant Marketing Conference**, ospitata all'interno del salone "Mercato Mediterraneo", con il patrocinio della **FIMAR** (Federazione Italiana Manager della Ristorazione).

Un percorso formativo d'eccellenza che vedrà impegnati come relatori i maggiori esponenti italiani del marketing e del management della ristorazione e del vino, davanti a una platea composta per lo più da ristoratori, chef e operatori dei settori ristorativo ed enologico.

Saranno trattati argomenti di massima attualità e importanza, dal momento che la moderna industria della ristorazione non può più prescindere dall'utilizzo delle tecniche di marketing, pena l'espulsione dal mercato.

Il management di queste imprese deve gestire situazioni di diversa natura, ma tutte strettamente correlate fra loro per garantire il successo finale.

Ma in che modo può il management fare marketing con profitto? Esistono diverse strategie che possono essere adottate. Nel corso delle sei sessioni vedremo quali tecniche sono a disposizione del management per “pilotare” l’impresa in chiave *marketing-oriented* e come queste siano importanti per arrivare al successo finale.

Aprirà la conferenza, alle ore 10, il presidente della FIMAR **Vincenzo Liccardi**, che parlerà della *strategia* e del *business model* da adottare per avere successo nel mondo della ristorazione. Seguirà, alle ore 11, **Lorenzo Ferrari** con un tema molto importante, *l’ingegnerizzazione del menu* e di come farlo rendere al massimo. A concludere la mattinata, alle ore 12, un tema “caldo” e controverso, quello delle *recensioni e loro utilità* con **Francesco Tapinassi** e a seguire *le guide e la loro funzione*, con tre ospiti di rilievo come i giornalisti **Giuseppe Cerasa**, **Luigi Cremona** e **Antonio Paolini**.

Subito dopo la pausa pranzo, alle ore 14, toccherà a **Gianluigi Ballarani**, guru del digital direct marketing che parlerà di *lead generation e come fare per attrarre e fidelizzare nuova clientela*.

Le ultime due sessioni pomeridiane riguarderanno il mondo del vino. Alle ore 15 salirà sul palco **Carlo Dugo**, ambasciatore italiano del “Concours Mondial de Bruxelles”, per parlare di *wine management e massimizzazione dei profitti*. A concludere l’evento, alle ore 16, un seminario sul *Futuro del vino del Mediterraneo* condotto dal giornalista **Fabio Turchetti**, con un *parterre de rois*: il noto enologo **Riccardo Cotarella**, i giornalisti del *Gambero Rosso* **Antonio Paolini** e **Andrea Gabrielli**, il docente universitario e imprenditore enologico **Maurizio Costa**.

Condurranno e modereranno gli interventi i giornalisti **Andrea Febo** e **Luca Sessa**, fondatori di “Radio Food”, neonata web radio verticale sull’enogastronomia.

L’evento, che ha come detto un contenuto di alto valore formativo, è riservato agli operatori della ristorazione e del vino ed è a ingresso gratuito previa registrazione al link: <https://bit.ly/2DtMFMM>.

La conferenza inizierà alle ore 10,00 per terminare alle ore 17,00.

La registrazione è prevista dalle ore 9,30.

La **Restaurant Marketing Conference** è organizzata dalla **RistorAgency** e da **Fabio Carnevali**, editore e direttore del magazine online **MangiaeBevi.it**, media partner dell’evento insieme a **RomaToday.it** e a **RadioFood**.



PROGRAMMA

ore 10.00-11.00

RESTAURANT MANAGEMENT

VINCENZO LICCARDI

Restaurant Coach, docente di marketing e management della ristorazione, Presidente F.I.M.A.R.

Autore dei libri “Restaurant Management, competenze e metodi” e “Nuovo Restaurant Marketing”

Pianificazione e controllo: analizzare per crescere e migliorare

Come ottimizzare le performance aziendali

Orientamento: Clienti o risultati?

Acquisisci una visione strategica - Business Model

ore 11.00-12.00

MENU ENGINEERING

LORENZO FERRARI

Esperto di marketing della ristorazione e menu engineering, CEO e resp. marketing

Ristoratore Top

Autore del libro “Brucia il tuo menu”

La nuova frontiera: emozionare il cliente

Neuromarketing: il Menu, un messaggio di vendita ben costruito
Ogni ristorante ha il suo menù: principio di coerenza e impegno
Less is more: di meno è sempre meglio

ore 12.00-13.00

LE GUIDE E IL MARKETING DELLE RECENSIONI

FRANCESCO TAPINASSI

Consulente e docente di marketing e comunicazione nell'ambito dei servizi turistici, direttore scientifico della BTO (Buy Tourism Online) e dirigente alle politiche del turismo presso il Mibac.

Autore del libro "Marketing delle recensioni"

La funzione delle guide in una strategia di marketing
Rispondere alle recensioni senza uscire di testa

Intervengono:

GIUSEPPE CERASA, giornalista, direttore delle guide di Repubblica

LUIGI CREMONA, giornalista e critico enogastronomico

ANTONIO PAOLINI, giornalista e coordinatore guide food del Gambero Rosso

ore 14.00-15.00

LEAD GENERATION, COME CREARE NUOVA CLIENTELA

GIANLUIGI BALLARANI

Imprenditore digitale ed esperto di marketing diretto, CEO di HotLead

Autore del libro "Creare Cli€nti"

Il Digital Direct Marketing applicato alla ristorazione

Gli errori più frequenti nell'attività di marketing e comunicazione

Tecniche, strategie e regole per attrarre e fidelizzare nuovi clienti

ore 15.00-16.00

WINE MANAGEMENT

CARLO DUGO

Sommelier e ambasciatore italiano del "Concours Mondial de Bruxelles"

Sviluppare nuovi business e conquistare nuovi mercati

Come massimizzare i profitti

ore 16.00-17.00

QUALE FUTURO PER IL VINO DEL MED

FABIO TURCHETTI

Giornalista di Repubblica Sapori e Wine News, fra i coordinatori di Slow Wine

Fra cambiamenti climatici, rivalutazioni salutistiche, aperture verso mercati sconosciuti e recupero di concezioni e filosofie trascorse, un focus dinamico e cangiante sull'attuale stato delle cose legate al nettare di Bacco.

Intervengono:

RICCARDO COTARELLA, enologo, presidente Assoenologi e presidente mondiale dell'Union Internationale des Oenologues

ANTONIO PAOLINI, giornalista Gambero Rosso - VinodaBere.it - Wine News

ANDREA GABRIELLI, giornalista del settimanale "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso

MAURIZIO COSTA, docente universitario, imprenditore e titolare dell'azienda vinicola "Torre San Martino"

MODERANO:

ANDREA FEBO e LUCA SESSA

GIORNALISTI E IDEATORI DI "RADIO FOOD"

ORGANIZZAZIONE:

FABIO CARNEVALI (RistorAgency)

EDITORE E DIRETTORE DEL MAGAZINE ONLINE MANGIAEBEVI.IT

ORGANIZZATORE "RESTAURANT AWARDS"