

PROGRAMMA RESTAURANT ARENA 2025											
ORARIO	LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	GIOVEDÌ 6 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA
11.00 - 11.40	no seminari		11.00 - 11.40	Andrea Gori Le 10 tecniche infallibili per aumentare gli utili del tuo locale.	Revenue	11.00 - 11.40	Lorenzo Paladini Come creare un budget per il tuo locale in 5 mosse.	Management	11.00 - 11.40	Matteo Gamberi Come ridurre al minimo gli errori grazie al manuale di procedure.	Management
12.00 - 12.40			12.00 - 12.40	Eleonora Bartolommei Come massimizzare le vendite quando il ristorante è vuoto.	Revenue	12.00 - 12.40	Andrea Gori Come migliorare e controllare la liquidità del tuo locale.	Management	12.00 - 12.40	Stefano Magnasco Scopri se il tuo locale è sano con gli indicatori di performance.	Management
PAUSA PRANZO											
ORARIO	LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA	ORARIO	GIOVEDÌ 6 FEBBRAIO 2025	CATEGORIA
14.00 - 14.40	Emiliano Citi I 10 errori capitali nella ristorazione: cosa evitare per non continuare a perdere soldi.	Management	14.00 - 14.40	Lorenzo Paladini Come aumentare i guadagni pagando meno tasse.	Management	14.00 - 14.40	Stefano Magnasco Come aumentare i guadagni fino al 50% con il tuo menù.	Revenue	14.00 - 14.40	no seminari	
15.00 - 15.40	Emiliano Citi I 100 giorni del Revenue: scopri come guadagnare di più in 2 giorni a settimana.	Revenue	15.00 - 15.40	Matteo Gamberi Le 5 Strategie e tecniche per avere uno staff performante.	Human Resources	15.00 - 15.40	Matteo Gamberi Organigramma Aziendale: la chiave per un'organizzazione efficiente.	Human Resources	15.00 - 15.40		
16.00 - 16.40	Andrea Gori Come aumentare gli utili con l'Intelligenza Artificiale.	Digital	16.00 - 16.40	Lorenzo Paladini Come pagare di più il tuo staff senza aumentare il costo del personale.	Management	16.00 - 16.40	Stefano Magnasco Come creare il quadrante della marginalità.	Revenue	16.00 - 16.40		



Per Hospitality Riva a Riva del Garda, dal 3 al 6 febbraio 2025, collaboriamo con



azienda leader nel Controllo di Gestione per il settore ristorativo, che offre consulenza,

formazione ed eventi dedicati agli imprenditori della ristorazione.

In esclusiva per i nostri associati, sarà possibile usufruire di:

- **50% di sconto sulla Formazione Online**
- **20% di sconto sulla Formazione in Aula**

➔ Per voi anche uno sconto su Tomato AI, il primo software per la ristorazione che integra l'Intelligenza Artificiale:

- **20% di sconto sull'attivazione e sulla licenza.**

I consulenti RistoBusiness terranno interventi formativi sul Controllo di Gestione per la ristorazione.

- ! Avrete inoltre l'esclusiva opportunità di prenotare un **CONSULTING CHECK-UP GRATUITO** per confrontarvi con i consulenti RistoBusiness su come migliorare la gestione e i risultati del vostro locale.