

LINK: <https://passionegourmet.it/2022/01/25/a-che-gioco-giochiamo-business-game/>



PASSIONE

PRIVACY OVERVIEW

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic

[Mostra altro](#)

Necessary Sempre abilitato

Non-Necessary
Abilitato

ACCETTA E SALVA

NEWS



ULTIME NEWS: PA



LE RECENSIONI

NE
GOURMET
MILANO



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

FOOD & BEVERAGE
BUSINESS GAME

8-15-22 Novembre

FOOD & BEVERAGE BUSINESS GAME

Entriamo nel vivo del **Food & Beverage Business Game**, cercando di dare voce a chi ha partecipato a questa prima edizione. Sono i cuochi, i futuri manager e chi del settore è in cerca di uno strumento utile per migliorare il proprio business nella ristorazione o un'opportunità per aggiornarsi sul piano professionale, in maniera semplice e intuitiva, grazie al supporto online del portale **REST A SIM**. **Come abbiamo visto**, punto focale del **Business Game** – creato in collaborazione tra **ALMA** e **Stra-Le** – sono le "giocate", ovvero le *manche* di simulazione in cui i partecipanti, suddivisi in squadre, partecipano alle scelte per garantire il successo al proprio ristorante ed ottenere i migliori risultati dal punto di vista gestionale.

AL CUORE NEL BUSINESS

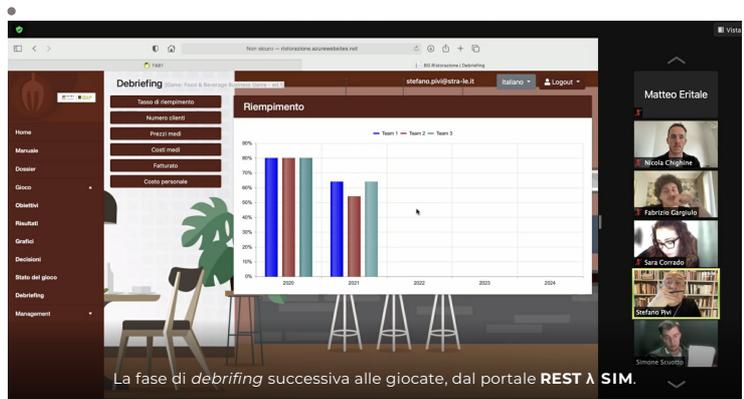
Partendo dalle conoscenze pregresse che ognuno dei partecipanti mette a disposizione della propria squadra, si effettuano le prime scelte tra **investimenti, menù, servizi, personale e competenze di sala e di cucina, retribuzione del titolare, prezzi, carta e scorta dei vini, attività di marketing e approvvigionamenti.**

Il cuore, certo, va messo in ogni cosa, ma il business si fa con lungimiranza e scelte ben ponderate. La prima giocata, infatti, ci è sembrata quasi destabilizzante, i risultati non arrivavano e il ristorante era in perdita. **Fabrizio Gargiulo**, uno dei ristoratori tra i partecipanti, sottolinea come questa modalità simulativa *"ti faccia capire di dover ragionare senza troppo cuore, analizzando di più i numeri, per capire come si ripercuotano sull'esito finale del gioco. Spesso siamo invece legati a cose più "sentimentali" che possono portare a fare scelte sbagliate"*.

Ma, giocata dopo giocata, imparando dai propri errori, si realizza quali siano le scelte migliori, finalizzate al massimo rendimento dell'impresa-ristorante: e il gioco inizia a ingranare! Dalla consuetudine quotidiana della gestione di un ristorante alla praticità delle simulazioni nel **Food & Beverage Business Game** la pratica viene messa al servizio della teoria, in una versione simulata della realtà e guidata, dunque, verso un apprendimento più rapido e intuitivo.

Matteo Pedretti, partecipante al corso e già attivo nel ristorante di famiglia, evidenzia infatti come *"il corso sia un'ottima opportunità per avere un'infarinatura di base su tutto ciò che comporta la gestione di un locale. Particolarmente interessante è la modalità con cui il corso si presenti in maniera semplificata e alla portata di tutti."*

Del resto la possibilità di lavorare in gruppo, supportata da una sana competizione tra squadre, è di grande stimolo e motivazione e l'apprendimento stesso non termina all'ultima giocata, ma suscita nuovi spunti di riflessione e spinge all'approfondimento.



I MANAGER DEL FUTURO

Di compendio alla parte di *gaming* trova spazio nel corso il supporto e la formazione studiata *ad hoc* sulle tematiche fondamentali per una buona gestione di business. **Stefano Pivi**, **Nicola Chighine** e **Matteo Eritale**, partners e formatori di Stra-Le con **Andrea Sinigaglia**, Direttore Generale di **ALMA**, si aggiungono agli ospiti e fondamentali interlocutori quali **Carlo Maria Ricci**, **Antonio Cassano**, **Julia Kryuchkova** e **Giovanni Bassetto** – docenti di ALMA e gli esperti di Stra-Le.

Le lezioni trattano tematiche come la costruzione di un **menù** e di una **carta dei vini** efficace – analizzando menù e carte dei vini di ristoranti reali e traendo considerazioni pratiche e operative a riguardo – la **gestione** e gli **investimenti** – attraverso esercizi pratici sull'**amministrazione dei flussi di cassa** e mettendo a fuoco il **break even point** – il dimensionamento corretto dello **staff**, il **costo del lavoro** e le varie **tipologie contrattuali**, non tralasciando la promozione strategica del locale con campagne di **digital marketing** e **comunicazione online**.

Ed è così che la sinergia tra il *know how* di ciascuno dei professionisti del settore che interviene e il confronto diretto all'interno della squadra nelle varie giocate portano a cesellare i **manager del futuro**.





IL GIOCO È BELLO QUANDO DURA POCO

Investire in strumenti didattici come il **business game** non solo consente di apprendere i contenuti del corso più velocemente grazie alla simulazione, ma garantisce una crescita personale oltre che manageriale. Un elemento chiave è, peraltro, l'eterogeneità dei partecipanti, a garantire una pluralità di visioni e di interazioni. Il tutto con un dispendio di tempo davvero limitato, ma finalizzato al miglior apprendimento possibile.

Come sostiene **Simone Ulivi**, ex studente del corso di **Manager della Ristorazione** in **ALMA** nonché uno dei partecipanti, che chiosa "**il Food & Beverage Business Game** permette di continuare a crescere e capire come si muove il mondo intorno a noi e non soltanto dentro alle nostre strutture ristorative. Abbiamo infatti bisogno di continuare a informarci, formarci e migliorare, mirando sempre al futuro."

PRECEDENTE

A PROPOSITO DELL'AUTORE



IRENE PINARDI

LASCIA UN COMMENTO

La tua email non sarà pubblicata. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

SEGUICI SU



PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori!
Quello di cui vi parleremo sarà
l'emotività e la verità che rimarrà
sulla tavola prima che ci portino
via le briciole. Sarà la persistenza
dell'ultima goccia di vino prima
che la bottiglia sia vuota. Ciò che
leggerete sarà il frutto maturato
dalla pianta della passione che
questi giovani hanno coltivato per
anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We
will tell you about the
emotionality and truth that will
be left on the table before the last
crumbs will be swept away.. The
persistence of the last drop of
wine, before the bottle is empty.
You will read about the ripe fruit
of the passion plant that these
young people have been growing
over the years." President, 20 July
2009

Per informazioni, contatti,
richieste di aiuto per la ricerca di
un ristorante, di un vino, di un
luogo gourmet o altro scriveteci.
Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail info@passionegourmet.it



Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookies Policy.

[Accetta](#)

[Informazioni](#)