



Giovedì 4 aprile 2019

Presentazione ufficiale del libro

“Colazione Perfetta”

scritto da Giuseppe Arditi e Franck Bocquet

“Finalmente svelati i 5 segreti della colazione”

L'industria di produzione incontra la commercializzazione e distribuzione. Ed è subito cultura della vendita e del buon cibo abbinato a un servizio impeccabile.

Franck Bocquet, amministratore delegato di Délifrance Italia, azienda che oltre 30 anni produce e commercializza prodotti da forno surgelati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano, e **Giuseppe Arditi**, Presidente di Ristopiù Lombardia e dell'Associazione Consortile Ursa Major, hanno condiviso le rispettive competenze e pluriennali esperienze e scritto insieme il libro “Colazione Perfetta-Scopri i 5 segreti mai svelati sulla colazione nel tuo locale”.

Ristopiù si è associato con il suo partner storico – Délifrance, azienda internazionale, che è stata capace di reinventarsi a livello locale per rispecchiare la cultura italiana – per unire il reciproco sapere al fine di costruire casi di successo

In un contesto economico dinamico e in grande mutamento, alcune aziende della vecchia economia si sono sapute reinventare collaborando per portare risultati e essere vincenti sul mercato: da qui lo spirito del libro, che nasce dalla partnership tra Produttore e Distributore e dà spunti per costruire la colazione di successo

La mission delle aziende protagoniste di questo lancio editoriale non è solo quella di vendere un prodotto, ma è improntata alla consulenza: crescere insieme al cliente.

La scelta della tematica della colazione deriva dal fatto che è un momento della giornata che può essere particolarmente redditizio e versatile ed è anche legato all'importanza che ha nella nostra tradizione, nella cultura italiana. E' un momento esperienziale al quale gli italiani non rinunciano, il 60% di loro fa colazione al bar almeno una volta a settimana è perciò fondamentale non dare per scontato questo momento di consumo cercando nuove soluzioni per innovare e stupire il consumatore.

Il libro, edito da Ristopiù Lombardia e acquistabile sui principali siti di e-commerce italiani (da Amazon a RistopiùLombardia.it) racchiude l'abc per evitare errori e costruire format vincenti partendo dall'Italia come punto di riferimento per eccellenza. L'obiettivo è quello di fornire tutti gli strumenti per migliorare questo rituale, dall'esposizione, alla qualità, per raggiungere il successo.

“Molti credono che a colazione – asserisce Franck Bocquet – siano sufficienti una buona offerta di prodotti e un discreto servizio per soddisfare il cliente. Non vi è errore più grossolano. Vi sono strategie consolidate – che nel libro, appunto, sveliamo – che aiutano a costruire una relazione duratura con il cliente; a coccolarlo, renderlo felice e desideroso di tornare ogni giorno nel nostro locale”.

“Colazione Perfetta-Scopri i 5 segreti mai svelati sulla colazione nel tuo locale” illustra il momento colazione nella sua complessità, occupandosi dei vari elementi che lo compongono. Spiega Giuseppe Arditi “aprire un locale è un passo relativamente semplice. Portarlo al successo e mantenerlo al vertice, invece, è una strada dura e spesso impervia: la colazione può diventare davvero un biglietto da visita importante. L'elemento discriminante che conduce al successo”.

Il libro si apre con le informazioni nutrizionali del primo pasto della giornata; racconta come la colazione viene vissuta negli altri Paesi del mondo; suggerisce come comporre il ventaglio delle referenze e come gestire al meglio tutti gli aspetti del locale (dal magazzino, agli ordini, alla conoscenza del territorio). Un capitolo è dedicato specificamente alla colazione in albergo. Non mancano, infine, suggerimenti in merito alla gestione dei collaboratori, all'utilizzo dei Social Media ai fini di marketing e comunicazione e una serie di interviste a professionisti del settore (dal venditore allo chef, dal responsabile delle risorse umane all'esperto di Social Media).

La presentazione ufficiale del libro “Colazione Perfetta-Scopri i 5 segreti mai svelati sulla colazione nel tuo locale” – rivolta a clienti, partner e stampa - si terrà :

GIOVEDÌ 4 APRILE ORE 15:30

PRESSO H2C HOTEL MILANOFIORI

VIA ROGGIA BARTOLOMEA, 5 20090 ASSAGO – MI-

Il pomeriggio inizierà con il welcome coffee dalle ore 15:30 alle ore 15:45

E conclusa la presentazione del libro seguirà un aperitivo con buffet presso la terrazza dell' hotel.

Per confermare la propria presenza sarà necessario inviare una e-mail a elena.ronzoni@ristopiulombardia.it

Giuseppe Arditi e Ristopiù Lombardia

Giuseppe Arditi è Presidente di Ristopiù Lombardia e dell'Associazione Consortile Ursa Major Group. Proseguendo una tradizione di famiglia diventa protagonista, con la sua azienda, del settore Horeca lombardo e non solo.

Ristopiù Lombardia commercializza un'ampia gamma di prodotti alimentari in grado di rispondere alle più diverse esigenze dell'intera filiera dell'Horeca. Attraverso la lunga esperienza nel mercato Food e la collaborazione con i migliori partner operanti nel settore, si propone come una realtà capace di soddisfare le esigenze dell'industria alimentare, in termini di prodotti alimentari e servizi (da quelli logistici all'alta formazione garantita dalle master class di Bar Academy).

Franck Bocquet e Délifrance

Bocquet è Direttore Sud Europa Délifrance e vanta una rilevante esperienza nel settore della produzione alimentare. Le sue competenze spaziano dalla vendita nel food&beverage, al food processing, business planning, largo consumo (FMCG) e retail.

Délifrance da oltre 30 anni produce e commercializza prodotti da forno surgelati per il mondo Horeca, artigianale e gdo proponendo un'ampia gamma di referenze di viennoiserie, pane, pasticceria e snack salati, che coniugano la tradizione francese al gusto italiano.