

HMF

**HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM**

**PROGRAMMA
GENERALE**

EDIZIONE
2022

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD
BEVERAGE
MANAGER

DOMENICA 23 OTTOBRE

13.00 – 14.30	LIGHT LUNCH		
15.00 – 16.30	CONVEGNO DI APERTURA	Presentazione AIFBM Nuovo direttivo e progetti	Roberto Santarelli Fondatore AIFBM
		Revenue management nella ristorazione	Cindy Heo Associate Professor of Revenue Management EHL Hospitality Business School
		Le performance del settore turistico-alberghiero in un triennio complesso	Mario Carbone RESPONSABILE OSSERVATORIO AIFBM
		Sensory Academy Management	Sara Abdel Masih Founder Sensory Academy Management
16.30 – 18.30	INCONTRI B2B	Un'opportunità unica per accrescere la vostra rete professionale. Incontri one-to-one fra partecipanti ed aziende sponsor della durata di circa 10 minuti. In sede di registrazione verrà consegnato modulo con l'elenco delle aziende presenti.	
19.30 – 21.30	WELCOME COCKTAIL		
21.30 – 24.00	MILANO BY NIGHT		

HMF
HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM
POWERED BY



LUNEDI 24 OTTOBRE

ORARIO	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
09.30 - 10.30	CONTROLLO DI GESTIONE	La costruzione efficace di un sistema di controllo di gestione di un outlet di ristorazione	Claudio Catani Vice President HD ICON
	DEDICATO AGLI SPONSOR	Opportunità di partnership nel mondo della crocieristica. Le logiche innovative di procurement proposte da Costa Crociere	Luca Cerati Europe Procurement Director Costa Crociere Group
	RISTORAZIONE	La profittabilità nel piatto	Walter Sansò Director of Operations Human Company
	RISORSE UMANE	Scenari e possibili soluzioni per contrastare l'attuale crisi delle risorse umane	Emanuele Mascherpa Docente Univ. IULM Laura Onestinghel Randstad Italia
10.30 - 11.00	MARKETING	L'Italia è un Paese da sposare Facciamolo bene!	Clara Trama Presidente Associazione Italiana Wedding Planner
	SOSTENIBILITÀ	Too Good To Go e spreco alimentare: impatti e soluzioni	Francesco Mezzetti Business Developer Too Good To Go
	OPPORTUNITÀ	Come e perché portare lo yoga in azienda e hotel. La proposta di Trybe	Francesca Senette Ceo TRYBE
COFFEE BREAK			
11.35 - 12.35	CONTROLLO DI GESTIONE	Ristorazione in hotel: quando una difficoltà diventa un'opportunità	Riccardo Genovesi General Manager Splendido Bay Resort
	OPPORTUNITÀ	I vantaggi della pianificazione fiscale e patrimoniale per le strutture alberghiere: Il risparmio fiscale contro il caro energia e l'aumento dei prezzi	Francesco Onorato TAX Advisor Soluzione Tasse
	CONTROLLO DI GESTIONE	Controllo di gestione digitale la corretta gestione della cantina attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi	Andrea Borini Professional Sommelier & Consultant
	RISTORAZIONE	Luci e ombre della cottura a bassa temperatura	Michele Nogara Ceo Keno Servizi
12.35 - 13.40	OPPORTUNITÀ	Aumento dei costi food, origini, impatti e come mitigarli	Antonio Tosiani Ceo Entegra
	RISTORAZIONE	Riscopriamo il piacere del caffè scegliendo il suo gusto naturale	Samantha Giubertoni Founder B. Officina
	RISTORAZIONE	Celiachia e intolleranze alimentari. Analisi di scenario e nuove sfide per il settore Hôtellerie	Francesco Nanei Account Manager Ho.Re.Ca. NT Food

LUNEDI 24 OTTOBRE

ORARIO	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
14.30 - 15.30	CONTROLLO DI GESTIONE	La costruzione efficace di un sistema di controllo di gestione di un outlet di ristorazione	Claudio Catani Vice President HD ICON
	RISTORAZIONE	La profittabilità nel piatto	Walter Sansò Director of Operations Human Company
	RISTORAZIONE	Luci e ombre della cottura a bassa temperatura	Michele Nogara Ceo Keno Servizi
	F&B MANAGEMENT	La 5°gamma al servizio del F&B Manager	Tavola Rotonda
COFFEE BREAK			
16.00 - 17.00	MARKETING	Come conquistare nuovi clienti con una strategia SEO	Martina Manescalchi Docente in Web Communication Università di Bologna, Formatrice Teamwork
	DEDICATO AGLI SPONSOR	UBRI. Valori, attività e unicità del primo esempio di sinergia tra imprese concorrenti nell'Horeca di catena	V. Ferrieri – Cioccolati Italiani, Bun Burger, Fra Diavolo A. Civita – Panino Giusto M. Volpi – Bowls and More M. Castiglioni – Panini Durini L. Resta – CirFood M. Firpo – Gennaro Esposito P. Nicastro – Lowengrube
	RISORSE UMANE	Se hai competenza...motiva, se motivi e hai competenza...innoval! 3 strategie per ambire all'eccellenza e attrarre talenti.	Sara Abdel Masih Presidente Associazione Direttori Albergo, Lombardia
18.00 - 24.00	ESCURSIONE	Milano da Scoprire	Visita guidata
	APERITIVO	Milano da Bere	Cracco – Sala Mengoni
	CENA DI GALA	Milano da Gustare	Antico Ristorante Boeucc

MARTEDI 25 OTTOBRE

ORARIO	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
09.30 - 10.30	CONTROLLO DI GESTIONE	Ristorazione in hotel: quando una difficoltà diventa un'opportunità	Riccardo Genovesi General Manager Splendido Bay Resort
	RISTORAZIONE	La profittabilità nel piatto	Walter Sansò Director of Operations Human Company
	RISORSE UMANE	Scenari e possibili soluzioni per contrastare l'attuale crisi delle risorse umane	Emanuele Mascherpa Docente Univ. IULM Laura Onestinghel Randstad Italia
10.30 - 11.00	DEDICATO AGLI SPONSOR	Le sfide delle imprese del foodservice in uno scenario complesso!	Mario Carbone Account Director IRI
	OPPORTUNITÀ	I vantaggi della pianificazione fiscale e patrimoniale per le strutture alberghiere: La tua struttura alberghiera in una cassaforte	Anna Maria Magro TAX Advisor Soluzione Tasse
	OPPORTUNITÀ	Come e perché portare lo yoga in azienda e hotel. La proposta di Trybe	Francesca Senette Ceo TRYBE
COFFEE BREAK			
11.35 - 12.35	MARKETING	il food (& beverage) che verrà: analisi ed anticipazioni di un settore in costante movimento	Marcello Forti Imprenditore della ristorazione e inventore di nuovi format
	CONTROLLO DI GESTIONE	Big Data e Intelligenza Artificiale nel 2023: quale impatto sul controllo di gestione?	V. Borsi – Hospitality Innovation Manager DB Strategy R. Sandri – Resp. Comm. Hotel Division - ZUCCHETTI M. Mari – CTO OFFSALE, Hotel 5 stelle P. Liccardo – CEO Biplan
	RISTORAZIONE	Pasticceria in Hotel: a colloquio con il mastro Maurizio Santin	Roberto Santarelli Faounder AIFBM Maurizio Santin Maestro Pasticcere
12.40 - 13.20	MARKETING	Come conquistare nuovi clienti con una strategia SEO	Martina Manescalchi Docente in Web Communication Università di Bologna, Formatrice Teamwork
	RISORSE UMANE	Se hai competenza...motiva, se motivi e hai competenza...innova! 3 strategie per ambire all'eccellenza e attrarre talenti.	Sara Abdel Masih Presidente Associazione Direttori Albergo, Lombardia
LUNCH – PREMIAZIONE SPEED DATE – SALUTI FINALI			

HMF

**HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM**

**TI
ASPETTIAMO
ALLA
PROSSIMA
EDIZIONE
2023**

**ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD
&
BEVERAGE
MANAGER**