



HMF

**HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM**

**PROGRAMMA
GENERALE
EDIZIONE
2023**

**ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD
&
BEVERAGE
MANAGER**

PROGRAMMA GENERALE

DOMENICA_19 NOVEMBRE

13.00	REGISTRAZIONE OSPITI
13.20_14.45	WELCOME LUNCH
15.00_17.00	CONVEGNO DI APERTURA
17.00_18.30	INCONTRI B2B
19.00_21.30	WELCOME COKTAIL

LUNEDÌ_20 NOVEMBRE

06.30_09.00	BREAKFAST
09.30_11.00	MASTERCLASS
11.00_11.30	COFFEE BREAK E INCONTRI B2B
11.30_13.00	MASTERCLASS
13.00_14.30	BUFFET LUNCH
14.30_17.30	MASTERCLASS
18.40	RITROVO E PARTENZA PER SERATA DI GALA
19.15_20.30	APERITIVO ORGANICS SKYGARDEN HYATT CENTRIC MILANO
21.00_24.00	CENA DI GALA RISTORANTE BOEUCC
24.00	RIENTRO IN HOTEL

MARTEDÌ_21 NOVEMBRE

06.30_09.00	BREAKFAST
09.15_09.45	ASSEMBLEA SOCI AIFBM
10.00_11.00	MASTERCLASS
11.00_11.30	COFFEE BREAK E INCONTRI B2B
11.30_13.00	MASTERCLASS
13.00_14.30	BUFFET LUNCH
14.30	PREMIAZIONI, SALUTI E PARTENZE

HMF
HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM
POWERED BY



DOMENICA 19 NOVEMBRE

ORA	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
15.00 – 17.00	CONVEGNO DI APERTURA	Benvenuto	Direttivo AIFBM
		F&B in the World	Roberto Galetti Managing Director & Executive Chef Garibaldi Singapore Adriano Cavagnini Executive Chef The Bulgari Hotel London Enrico Vignoli Director of Operations Francescana Family
		Boosting Restaurant Revenue with the Power of Consumer Psychology	Cindy Heo Associate Professor of Revenue Management EHL Hospitality Business School
		Ristorazione e marketing: che cosa aggiunge il marketing?	Chiara Mauri Professore Ordinario Economia e Gestione Università LIUC Castellanza
		Il filo invisibile: il ruolo della Leadership	Dario Bussolin Associate Partner Aegis Human Capital Sara Abdel Masih Founder Sensory Academy Management
17.00 – 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 10 minuti.	
19.00 21.30	WELCOME COCKTAIL		

HMF
HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM

POWERED BY



LUNEDI 20 NOVEMBRE

SALA	ORARIO	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
PLENARIA PIANO TERRA	09.30-11.00	REVENUE	Discovering Untapped Revenue Potential for Restaurants	Cindy Heo Associate Professor of Revenue Management EHL Hospitality Business School
COFFEE BREAK				
BREDA PIANO -1	11.35-12.35	CONTROLLO DI GESTIONE	Definizione del budget annuale di una azienda multi outlets	Claudio Catani Vice Presidente Operations FH55Hotels
BOSCO PIANO -1	11.35-12.35	RISTORAZIONE	Luci e ombre sul prodotto pesce	Michele Nogara Ceo Cheno Servizi
GAE AULENTI PIANO +1	11.35-12.35	RISORSE UMANE	Leadership Mentale: Il Linguaggio, la Gestione e il Metodo che Potenziano le Performance alberghiere	Sara Abdel Masih Founder Sensory Academy Management
LUNCH				
BREDA PIANO -1	14..30-15.30	MARKETING	Promuovere il ristorante online: le migliori strategie di marketing digitale	Martina Manescalchi Docente in Web, Formatrice Teamwork
BOSCO PIANO -1	14.30-15.30	TREND	Unconventional Foodies: Viaggiatori con Stili Alimentari Specifici come Opportunità di Marketing per Generare Nuove Prenotazioni e Ridurre il Food Cost	Concetta D'Emma Founder Unconventional Hospitality & Breakfast
GAE AULENTI PIANO +1	14.30-15.30	MANAGEMENT	TAVOLA ROTONDA Distribuzione al Servizio del F&B Manager modera Paolo Andreatta Direttore Editoriale Hospitality Management Review	Nicola Biagini National Account Manager Gruppo DAC Giandomenico Baita Direttore Vendite Cattel Manola Scomparin Responsabile Commerciale Cooperativa Italiana Catering Claudio Di Bernardo Executive Chef F&B Manager Grand Hotel Rimini Paolo Solari Corporate F&B Manager Gruppo UNA
COFFEE BREAK				
BREDA PIANO -1	16..00-17.00	MARKETING	Recensioni: i nuovi trend e la loro efficace gestione	Beatrice Odelli Sviluppo Italia TrustYou Italia Hospitality
BOSCO PIANO -1	16.00-17.00	MANAGEMENT	Un tesoro in magazzino	Walter Sansò Director of Operations Human Company
GAE AULENTI PIANO +1	16.00-17.00	RISTORAZIONE	Fra Diavolo: il percorso da 1 a 500 punti vendita	Mauro d'Errico Co founder Fra Diavolo

MARTEDI' 21 NOVEMBRE

SALA	ORARIO	TEMATICA	TITOLO INTERVENTO	RELATORE
PLENARIA PIANO TERRA	09.15-09.45	ASSOCIAZIONE	Assemblea AIFBM	Direttivo Associazione
BREDA PIANO -1	10.00-11.00	MANAGEMENT	F&B, innovazione e tecnologica: come l'automazione migliora i processi produttivi e gestionali	Nicola Di Munno Vice Presidente AIFBM
GAE AULENTI PIANO +1	10.00-11.00	MANAGEMENT	Un tesoro in magazzino	Walter Sansò Director of Operations Human Company
BOSCO PIANO -1	10.00-11.00	WEB	Ricette di visibilità per la ristorazione: le tecniche SEO per farti trovare dai clienti	Martina Manescalchi Docente Formatrice Teamwork

COFFEE BREAK

GAE AULENTI PIANO +1	11.30-12.30	MARKETING	Le nuove frontiere del marketing	Chiara Mauri Professore Ordinario Economia e Gestione Università LIUC Castellanza
	12.40-13.20	MANAGEMENT	I fondamenti base di Banqueting	Francesco Saggiocco Direttore Parc Hotel Casimiro
BREDA PIANO -1	11.30-12.30	DEDICATO ALLE AZIENDE	UBRI: Managerialità formato Retail	Delegazione Soci UBRI
	12.40-13.10	TESTIMONIANZE	Profittabilità dietro una Storia...	Claudio Stefani Acetaia Giusti Camillo Serena Flamigni
BOSCO VERTICALE PIANO -1	11.30-12.30	RISORSE UMANE	Leadership come leva della Talent Attraction e Retention	Dario Bussolin Associate Partner Aegis Human Capital
	12.40-13.10	DEDICATO ALLE AZIENDE	Educational Food Tour sulla rotta di una cucina più sostenibile	Giulia Vincentelli Corporate Events Organizers

PREMIAZIONI AIFBM AWARDS LUNCH



POWERED BY



HMF

**HOSPITALITY
MANAGEMENT
FORUM**

TI ASPETTIAMO
ALLA
PROSSIMA
EDIZIONE
2024

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD
BEVERAGE
MANAGER