

*Federico Lozio*  
EXECUTIVE CHEF

*Master Chef*  
FEDERICO LOZIO

**CONSULENZA E SERVIZI  
PER L'IMPRESA**

[federicolozio.it](http://federicolozio.it)  
+ 39 391 184 1636



# ABOUT ME

## DIPLOMA ALL'ACCADEMIA ITALIANA CHEF

Stella della ristorazione 2016-2017-2018-2019

Le Toques blanches d'honneur 2016-2017-2018-2019

## SOMMELIER E MIXOLOGIST

Attestato Sommelier Ais

Attestato di docenza barista e barman

## ABOUT ME

Con un'esperienza decennale nella progettazione e ristrutturazione di attività nel settore ho.re.ca. Si occupa di formazione e consulenza a vari livelli nel settore ristorativo e ricettivo, di start-up e re-styling

**PROGETTANDO UNA METODOLOGIA CONCRETA E DI SUCCESSO.**

Come?

Affianca, con il proprio staff di professionisti, le aziende migliorandone il fatturato, aumentandone il margine dei profitti, organizzando in modo funzionale le aree destinate alla consegna del prodotto e servizio, migliorando l'efficienza e la produttività dello staff.

Elaborando strategie di marketing corrette, programmando una comunicazione vincente e progettandone interamente l'attività commerciale.

---

Di seguito, voglio, in pochi semplici passi mostrarvi come è composta un'attività di successo che **RENDE OTTIMI PROFITTI.**

# OSSERVIAMO COM'È COMPOSTA UN'AZIENDA

**MARKETING**

**MANAGEMENT**

**PRODUZIONE**

*L'unico modo per produrre redditività è far sì che queste tre macro-divisioni lavorino in sinergia*

# COME OPERANO?

## MANAGEMENT

*Conosce ciò che è richiesto dal mercato, conosce come si muove il mercato, conosce i competitors*

## MARKETING

*scopre ciò che il mercato richiede, analizza il bisogno dei clienti e studia una promozione efficace che sensibilizzi, emozioni e conquisti il cliente*

## PRODUZIONE

*produce ciò che è richiesto e voluto, stabilisce e ottimizza i costi e rende lo staff produttivo ed efficiente*



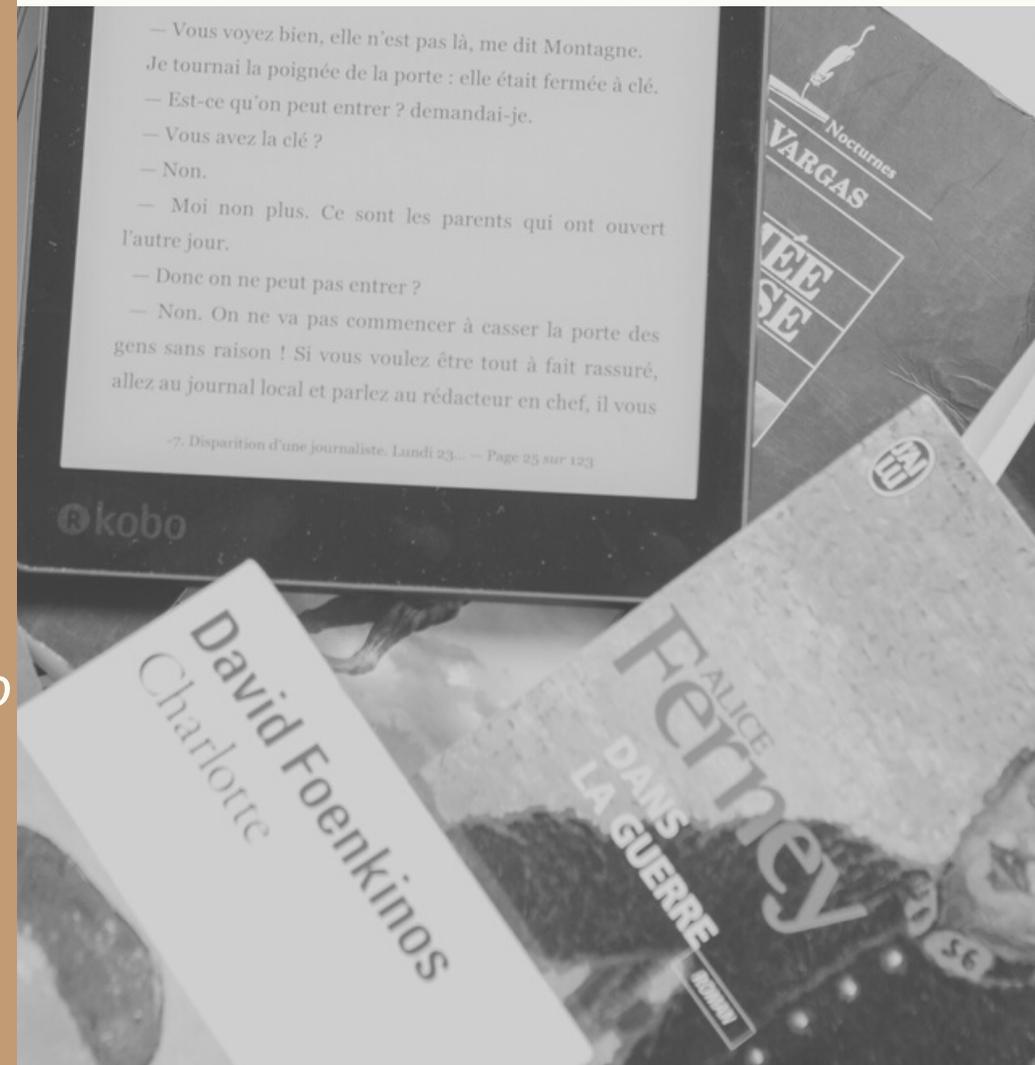
*Federico Vignoli*  
EXECUTIVE CHEF

# FATTORI CRITICI

- INNOVAZIONE
- TARGET
- LIQUIDITA'
- CONTESTO

*Nel settore della ristorazione tutti gli imprenditori intervistati (secondo osservatorio FIPE) riconoscono l'ORGANIZZAZIONE il fattore più rilevante.*

FIPE: federazione italiana pubblici esercizi





GOME OPERIAMO



## MANUALE AZIENDALE

un "vademecum"  
indispensabile per  
standardizzare  
l'attività e  
ottimizzare i  
profitti



## BUSINESS PLAN

non solo un insieme  
di numeri previsionali,  
ma un vero e  
proprio strumento di  
organizzazione

# STRUMENTI STRATEGICI

*Studio di mercato e posizionamento: analisi del mercato e identificazione product placement ottimale*



*Brand Identity e studio di prodotto: definizione dell'identità, progettazione e ideazione dell'offerta*



*Marketing e comunicazione: definizione strategia di promozione e comunicazione multicanale*



# SERVIZI

- **FORMAZIONE**

- **CORSI**

- **AFFIANCAMENTO**

- **FORNITURA**

attrezzature professionali e  
arredamenti su misura

- **GHOST**

servizio di indagine

- **CHECK LIST**

impostazione, controllo, verifica e  
correzione

# TEAM

dinamico ed innovativo

in grado di seguire ogni aspetto del progetto

FORMAZIONE



MANAGEMENT



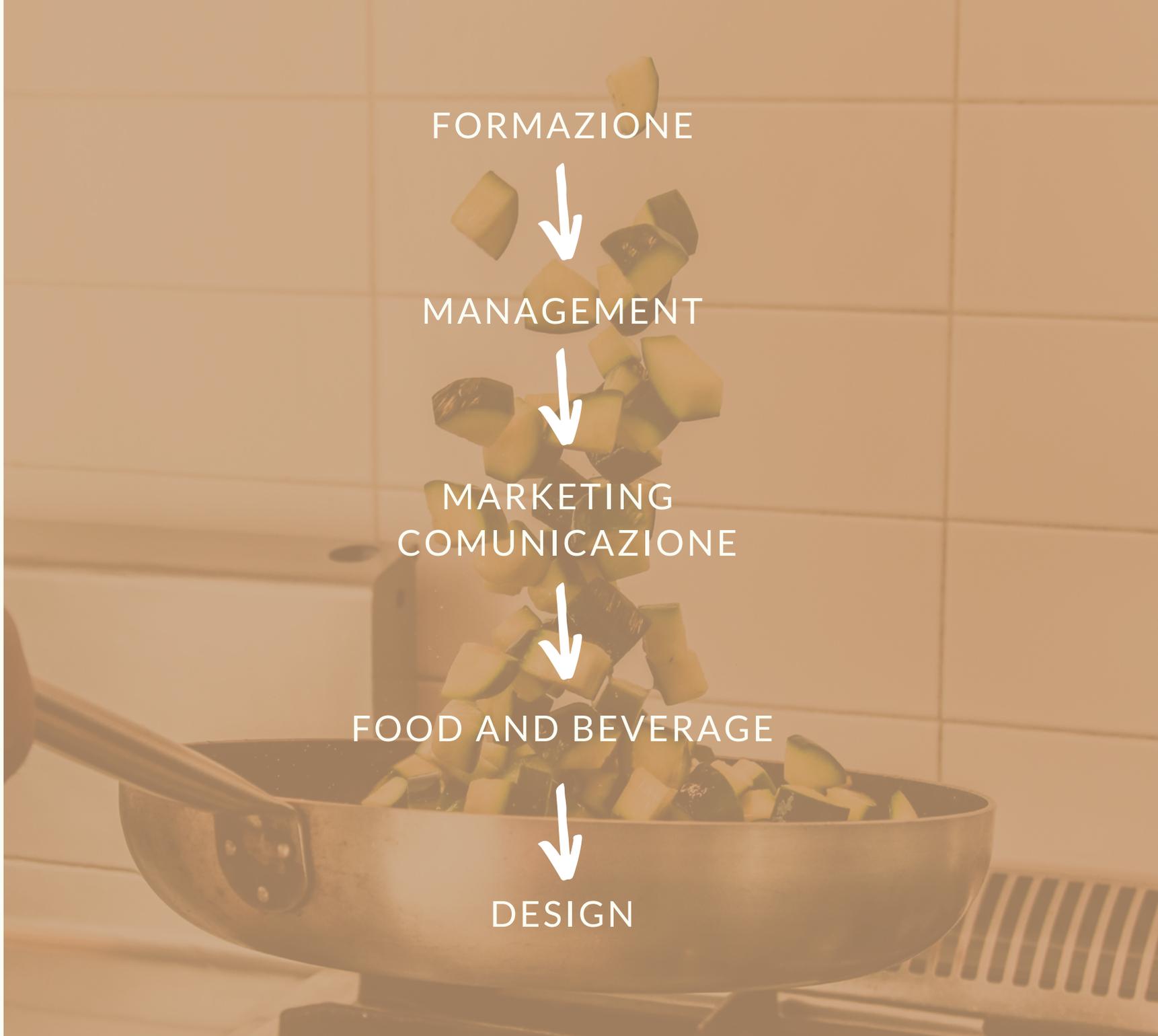
MARKETING  
COMUNICAZIONE



FOOD AND BEVERAGE



DESIGN



FEDERICO LOZIO  
CONSULTING À UNA  
SOCIETÀ FONDATA DA  
UNA COPPIA UNITA DALLA  
PASSIONE PER IL FOOD  
AND BEVERAGE, CON  
GRANDE SPIRITO  
IMPRENDITORIALE E  
UN'ESPERIENZA  
DECENNALE NEL SETTORE,  
SVOLGONO LA LORO  
ATTIVITÀ CON IMPEGNO E  
DEDIZIONE, AFFIANCATI  
DA UN COMPLETO STAFF  
DI PROFESSIONISTI



*Federico  
Lozio  
Executive Chef  
Ceo*



*Paola  
Sulfaro  
Bartender  
Project Manager*

*COSA ASPETTI? AFFIDATI A NOI PER REALIZZARE IL TUO SOGNO*

Federico Lozio  
EXECUTIVE CHEF



[www.federicolozio.it](http://www.federicolozio.it)

<https://www.facebook.com/federico.lozio>

[chefauthority@gmail.com](mailto:chefauthority@gmail.com)

tel 391/1841636