

Il primo libro dell'esperto Vincenzo Liccardi

## Ristoratori si diventa

Il settore della ristorazione negli ultimi anni ha subito enormi cambiamenti, evolvendosi dalla semplice conduzione familiare a vere e proprie aziende a gestione manageriale. Il primo libro di Vincenzo Liccardi, intitolato "Restaurant management - Competenze e metodi per una ristorazione di successo" (editrice "Le Lettere", Firenze 2008, pagg. 200, euro 23,50) è una sorta di mappa per orientarsi in un mercato che può regalarti grandi soddisfazioni, ma anche cocenti delusioni. Pensato per coloro che operano nel settore e per chi aspira a farlo, il libro si articola in due parti: "Agire per l'azienda" e "Agire per sé e per le risorse", indicando al lettore come ge-

stire costi, ricavi, food & beverage, marketing mix, menu engineering. Anche perché oggi la clientela, più attenta e informata, nonché la concorrenza sempre più agguerrita, rende necessario fare ricorso ai principi economici e di marketing. In un settore caratterizzato dalla forte deperibilità del prodotto, in cui è il servizio a fare la differenza, le risorse umane rivestono un ruolo chiave. Spesso sono queste, nel loro insieme, a decretare il successo di un'azienda. E tutto questo Vincenzo Liccardi, direttore generale di un'impresa di ristorazione con sedi in Italia e in Cina, nonché presidente dell'associazione on line "Restaurant manager.it" lo sa bene.

