

bargiornale



PlanetOne®
BEVERAGE & MORE

BootCamp & HoReCa Work Forum 2020

L'unico e il più grande evento dell'anno
del settore HoReCa, in diretta on line.



BootCamp

MISSION

Exit Strategy

per lo sviluppo futuro
del canale HoReCa



Fino ad oggi i locali erano punti di incontro dove le persone si ritrovavano per mangiare, bere, socializzare, fare affari, divertirsi. Improvvisamente questa pandemia ha cambiato lo status creando disorientamento sociale ed imprenditoriale. Cosa possiamo fare noi come individui, come professionisti, come aziende e come istituzioni per **superare questo momento ed affrontare il futuro?**

RIUNIRCI
CONFRONTARCI
COORDINARCI
E TROVARE
SOLUZIONI





BootCamp

I SETTORI COINVOLTI E LE AREE TEMATICHE

BootCamp, il campo di addestramento e allenamento si suddividerà in **3 sessioni** ognuna delle quali prevederà diverse attività. Ogni sessione terminerà con un **Work Forum sulle exit strategies**, ossia un **incontro di sviluppo per nuove idee**.

SESSIONI

- 1° BootCamp Caffetteria e locali diurno lungo 31 agosto - 1 settembre 2020
- 2° BootCamp Locali serali e mixology bar 7 - 8 settembre 2020
- 3° BootCamp Food Ristoranti e Hotel 14 - 15 settembre 2020

LE TEMATICHE

Benessere Fisico: le attività del risveglio muscolare

Benessere Alimentare: i pasti, momenti di formazione scientifica con professori della nutrizione

Lab Professionali: attività pratica in Laboratori e foraging agli Hortuli Monastici

Windows: collegamenti on line con esperti da varie parti del mondo per scambi esperienziali

Team Building Food: Green Experience e Cucina mediterranea

Team Building Beverage: Caffè e Cocktails

One To One: 9 aree per 9 temi, oltre 50 tra i migliori Trainer, Talenti ed Esperti ascoltano e rispondono alle domande degli operatori ospiti

- Leadership
- Risorse Umane
- Piani Economico Finanziari
- Menu Engineering
- Management
- Comunicazione Social
- Architettura & Design Locali
- Laboratorio Alchemico e Spagirico
- Herbal Mixology e Fitoalimurgia

Focus Experience:

- Lavazza, Campari, Red Bull

Outdoor Experience:

- Wild Wide e Fitoalimurgia
- Alchimia, Moonshiner e distillazioni stellari

WORK FORUM

Caffetteria, Mixology e Ristorazione ed Hotel del Futuro

HoReCa **Work Forum**

EXIT STRATEGY - COSTRUIAMO IL FUTURO CHE NON C'ERA

Fare Rete, condividere, collaborare e istituire un punto di dialogo, di scambio di **opinioni, idee, progetti e metodi di gestione** per la sostenibilità delle attività del settore HoReCa. Il mondo post COVID19 avrà nuove regole e nuove esigenze, si rende necessario collaborare, attraverso l'impegno di Attività, Professionisti, Aziende, Enti, Associazioni e Mass Media, per mettere in campo azioni e metodi che favoriscano un'**economia più sostenibile**.



Segui in diretta l'HoReCa **Work Forum**

Ogni martedì di ogni BootCamp si potrà seguire in diretta il lavoro di Tutor, Professionisti, Esperti di Aziende food&beverage, Istituzioni e Associazioni di Categoria per scoprire quali idee scaturiranno dal Work Forum.

Save the date
1, 8 e 15
settembre 2020

DOVE SEGUIRE LE DIRETTE



CANALE
YOUTUBE
PLANET ONE



PAGINA
FACEBOOK
PLANET ONE



Seguici sui nostri canali social per non perderti tutti gli aggiornamenti!

f Planetone @ instaplanetone

Il Borgo Antichi Orti di Assisi Nuovo Centro di studi Scientifico di Planet One

Il **Borgo** si colloca in un **ex Monastero Benedettino**, “extra moenia” (fuori dalle mura) edificato nel 1444 sotto il Sacro Convento di San Francesco. Qui sono rinati gli **Hortuli Monastici**, **Parco catalogo bio conservativo di specie officinali**, gli antichi **Laboratori Alchemici** e il **Laboratorio Alimentaria**. Erbe aromatiche, verdure e frutta vengono sapientemente coltivate seguendo la ciclicità delle stagioni e utilizzate sia per i Corsi professionali sia per produrre gli Home made che rendono uniche le misture e i drink proposti nel Lab Spagirico e come ingredienti per i menù serviti nella Locanda del Borgo.



BootCamp & HoReCa Work Forum

INTERVENTI

Tutor e Assistant Resident

Marco Ranocchia Trainer Management Planet One

Cristina Poi Trainer Management Planet One

Chef Resident

Flavio Faedi Chef resident

Tiziana Borsellini Cuoca di tradizioni umbre fra Food & profumi

Sara Papazzoni Cuoca del food tradizionale umbro

Area Manageriale

Dott. Andrea Pulcinelli Commercialista - Studio Pulcinelli

Dott. Fabio Giambarioli Consulente del lavoro - Studio Pulcinelli

Dott. Valerio Sarti Tecnologo alimentare ed esperto di Food Delivery - Viesse Consulting

Arredamenti

Franco Costa Architettura Costagroup

Elsa Vergai Architettura Costagroup

Media Partner Bargarionale

Stefano Nincevic

Rossella De Stefano

Andrea Mongilardi

Nadia Roberta Rossi

Julian Biondi

Marina Bellati

Ufficio stampa

Chiara Comparozzi

Comunicazione

Matteo Grandi agenzia di comunicazione Piacer Magazine

Andrea Bassi agenzia di comunicazione Listen

Cristina Simone agenzia di comunicazione Listen

Riccardo Speranza Beverage Manager Pacifico, owner Héco e Starnet srl

Area Caffetteria

Andrea Lattuada Master Trainer Caffè 9bar

Fabio Sipione Special Client Senior Trainer & Events - Lavazza Training Center

Elena Ingiardi Bloom 33

Area Mixology

Max Morandi Master Trainer Mixology Gineria/Ada C. (Pd)

Terry Monroe Aromatiera, Alchimia da banco Opera 33 (Mi)

Yuri Gelmini Mixologist Botanics Surfer's Garden (Mi)

Jonathan Di Vincenzo Master Trainer Mixology (Fc)

Alessandro Melis Nonsolococktails e Pandenus (Mi)

Mattia Pastori Nonsolococktails (Mi)

Romano Salvatore Bar-zotto (To)

Luca Angeli Four season (Mi)

Andrea Brilli Esperto di Birra - Flea

Area Food

Federico Lorefice CEO & Founder Gourmet Institute (Mi)

Fabrizio Nonis Chef - Gambero Rosso (Ud)

Claudio Sadler Chef - Ristorante Sadler (Mi)

Filippo La Mantia Chef - Ristorante La Mantia (Mi)

Enrico Cerea Chef - Da Vittorio (Bg)

Domingo Schingaro Chef - Borgo Egnazia (Br)

Michelangelo Mammoliti Chef - La Madernassa a Guarene (To)

Antonio Ciotola Chef - Taverna degli Archi (An)

Cristian Mandura Chef - Unforgettable (To)

Gaetano Raguni Coordinatore Team Chef Italia - Orogel

Area Botanica - Herbal Officinalis e Spagiryra

Prof. Luciano Loschi Accademia delle Erbe

Dott.ssa Sandra Ianni Sociologa e Storica della gastronomia

Prof. Marco Sarandrea Doc. Universitario, Erborista

Fitopreparatore esperto di Botanica e liquoristica

Prof. Aldo Ranfa Docente Botanica Ambientale ed Applicata Università di Perugia

Area Nutraceutica e nutrizionisti

Dott. Andrea Valigi Biologo Nutrizionista Studio Pincella Nutrizionisti Squadra calcio Inter

Prof. Bernard Fioretti Professore di Scienze della Nutrizione, Università di Perugia

Prof. Paola Angelini Dip.to di Chimica, Biologia, Biotecnologie, Università di Perugia

Prof. Roberto Venanzoni Dip.to di Chimica, Biologia, Biotecnologie, Università di Perugia

Dott. Lucio Parello Nutrizionista esperto in Nutraceutica applicata - Solgar/Nature's Bounty

Dott.ssa Manuela Marchi Unità Operativa Ecologia ed Etica CMPR Ambientale Università di Perugia

Focus Experience Partner

Aldo Bruno Russo Campari Group - Campari Academy Brand Ambassador Wild Turkey

Claudio Perinelli Campari academy - The Soda Jerk (Vr)

Davide Fornasiero Campari Group - SEMEA Partnership Markets Brand Ambassador Coordinator

Patrizia Beretta Campari Group - Media Trade & Special Event Manager

Nicola Scarnera Campari Group - Campari Academy Master Bartender

Alessandro Pitanti Campari Group - Campari Academy Master Bartender

Gustavo Cali Campari Group - Campari Academy Manager

Giovanni Barisano Campari Group - Channel & Customer Marketing Manager

Giampiero Francesca per Campari Group - Blueblazer guida ai Cocktail bar d'Italia

Luca Casale Campari Group - Campari Academy Coordinator

Carlo Maria Ricci per Campari Academy - Chef Ambassador ALMA

Riccardo Speranza Beverage Manager Pacifico, owner Héco e Starnet srl

Mental Coach

Leonardo Milani Psicologo Docente Psicologia del Benessere Mental Coach Pattuglia Freccie Tricolori

Tirelli Stefano Mental Coach dello sport - Studio Tirelli

Benessere, Musica e intrattenimento

Mattia Tanci Personal Trainer Palestra Area 4

Claudio Coccoluto Dj

Max P Dj

Mariacristina Guardenti Esperta di Costellazioni Familiari e Counselor-Trainer-Relazionale

Arnaldo Duranti Professore e astronomo Antares Associazione Astronomica Foligno (Pg)

Formazione

Andrea Sinigaglia General Manager ALMA (Pr)

Domingo Cotarella Scuola Intrecci - Alta formazione personale di sale

Favio Gargiulo Molino sul clitunno - Tecnico esperto delle Farine

Università dei Sapori

Stefano Lupi Presidente

Maurizio Beccafichi Develop Manager

Vasco Gargaglia Amministratore Delegato

Antonella Posta Presidente Assosommelier

Davide Marotta Direttore Generale Assosommelier

Antonio Andreani Maestro Gastronomo

Enti, Associazioni e Università

Giorgio Mencaroni Presidente Umbria Confcommercio

Alessandro Nucara Direttore Generale Federalberghi

Simone Fittuccia Presidente Umbria Federalberghi

Lino Stoppani Presidente Nazionale FIPE

Stefania Proietti Sindaco di Assisi

Albano Agabiti Presidente Regionale Coldiretti

Mario Rossi Direttore Regionale Coldiretti

Francesca Di Maolo Presidente Istituto Serafico Assisi

Silvio Barbero Vice presidente Università di Pollenzo

Gianna Fanfano Presidente Unione Regionale Cuochi Umbri

Giancarlo Passeri Presidente Unione Provinciale Cuochi Umbri

Roberto Lodovichi Presidente Unione Regionale Cuochi Toscani

Paolo Braconi Presidente Archeofood /Docente Università di Perugia Dip. di Lettere

Marino Marini Vice Presidente ArcheoFood e Docente Università dei Sapori

BootCamp & HoReCa Work Forum

PATROCINI E PARTNER





Via Pallareto, 1
06081 Assisi (PG) - Italia
www.borgoantichiortissisi.it

Planetone[®]
BEVERAGE & MORE

Tel 02 7560471
Mail info@planetone.it
www.planetone.it

 Planetone  [instaplanetone](https://www.instagram.com/instaplanetone)

bargiornale

Da oltre 40 anni anni la
rivista di riferimento per il
mondo bar
www.bargiornale.it

