

Scrivi a [sportelodeisogni@mondadori.it](mailto:sportelodeisogni@mondadori.it)

Con l'invio del tuo contributo dichiari di accettare le condizioni del servizio consultabili a pag. 104

**UNA LETTRICE CI SCRIVE**

## VORREI CONOSCERE UN ESPERTO DI FOOD

«Cara *Donna Moderna*, mia figlia Clara sta per prendere il diploma all'Istituto alberghiero e punta già in alto: aprire un ristorante tutto suo. Vorrei darle una mano, facendole incontrare qualcuno che sa come si fa». *Diana, Pisa*

Cara Diana, per dare a tua figlia un'iniezione di fiducia, abbiamo coinvolto un vero esperto del settore. Emanuele Gnemmi si occupa di avviare start up del settore, ma è stato anche direttore del corso di Manager della ristorazione del centro di formazione Alma e della Scuola de La Cucina Italiana a Milano ([emanuelegnemmi.it](http://emanuelegnemmi.it)). È la persona giusta per raccontare a Clara cosa significa aprire un locale, le regole per il successo, ma anche le difficoltà e gli aspetti da considerare prima di lanciarsi in questa elettrizzante avventura. Le spiegherà come creare un business model della sua attività dei sogni, partendo dall'analisi del mercato e dei competitor fino a una proposta gastronomica mirata, il piano economico e le caratteristiche che dovrebbe avere la location. Tutti consigli che è bene tenere stretti per debuttare nel mondo della ristorazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una brigata al lavoro sotto l'occhio vigile e attento dello chef.

LO SPORTELLINO  
DEI SOGNI  
ha realizzato  
i desideri di  
**985**  
lettrici

### SE ANCHE TU SEI INTERESSATA ALLA RISTORAZIONE

1

Vuoi farti le ossa prima di aprire un business legato al food? Clicca su [rysto.com](http://rysto.com) per trovare il lavoro adatto a te, dal barman fino all'aiuto cuoco, dal pizzaiolo al banconista, dallo chef al cameriere. Trovi gli annunci di ricerca personale di oltre 3.500 aziende e, se hai già un'attività, puoi inserire il tuo.

2

Cuoco, pizzaiolo, sommelier e pasticciere. La Gambero Rosso Academy organizza corsi professionali full time per tutte le persone che lavorano del mondo del food, avvalendosi del coordinamento del famoso chef Igles Corelli ([gamberorosso.it/academy](http://gamberorosso.it/academy)).

3

In un ristorante, a giocare un ruolo fondamentale non è solo lo chef con la sua brigata, anche i camerieri sono decisivi: lo racconta *Noi di sala* (Giunti Editore), che vuole dare visibilità ai professionisti che lavorano a stretto contatto con i clienti, compresi maître e sommelier.

