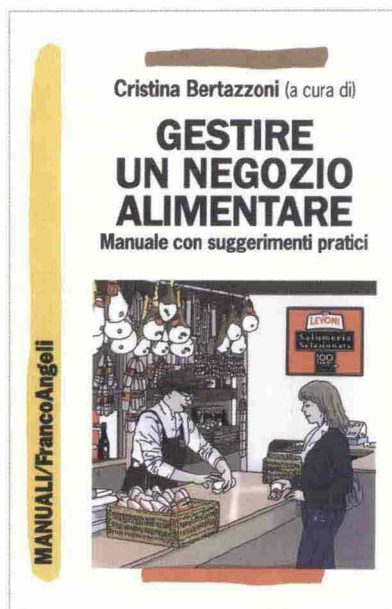


Gestire un negozio alimentare

Publicato da **Franco Angeli**, è un manuale di facile consultazione, realizzato in un linguaggio semplice e chiaro, ricco di esempi e suggerimenti pratici che si propone di dare impulso e sostegno alla diffusione dei negozi alimentari specializzati e di qualità

Aprire un piccolo negozio di specialità alimentari nel centro storico di una grande città. Rilanciare il minimarket di quartiere dei propri genitori. Rilevare una salumeria e rivederla l'offerta, magari affiancando preparazioni gastronomiche a salumi e formaggi. Tutto questo può avere ancora un senso in un'epoca in cui le famiglie italiane si recano a fare la spesa prevalentemente una volta alla settimana e solamente al centro commerciale perché il parcheggio è comodo, ci sono i giochi per i bimbi, ecc...? In realtà, un negozio alimentare di piccole o medie dimensioni può diventare un'impresa ad alta redditività se gestito con professionalità e attenzione alla qualità complessiva del punto vendita. Gestire efficacemente un negozio alimentare significa saper riconoscere la qualità dei prodotti, saper allestire il negozio, saper comunicare con la clientela, saper costruire un piano di marketing, saper controllare l'andamento economico del punto vendita, prevedere le criticità ed attuare interventi correttivi.

Questo volume intende offrire a tutti coloro che intendono aprire un negozio alimentare o che da tempo lo stanno gestendo, un'opportunità di crescita professionale e culturale su



CRISTINA BERTAZZONI (a cura di)
Gestire un negozio alimentare
Manuale con suggerimenti pratici
Franco Angeli - Collana Manuali
Pagg. 149 - € 19,00

questi temi, con l'obiettivo di fornire conoscenze utili per affrontare con competenza le sfide del mercato e della concorrenza.

È un manuale di facile consultazione, realizzato in un linguaggio semplice e chiaro, ricco di esempi e suggerimenti pratici che si propone di dare impulso e sostegno alla diffusio-

ne dei negozi alimentari specializzati e di qualità.

In collaborazione con Levoni

Il libro "Gestire un negozio alimentare" è stato realizzato in occasione del Centenario Levoni. Sarà in libreria da inizio settembre 2011. Si tratta di un vero e proprio manuale di facile consultazione, ricco di suggerimenti di carattere pratico, frutto del progetto "Il Maialino d'Argento - I percorsi del gusto", tre anni di lezioni e di incontri con oltre 1.500 operatori del settore, gastronomi, salumieri, macellai di qualità. Con questa pubblicazione Levoni Spa ha dato un contributo concreto alla diffusione e al sostegno dei negozi alimentari specializzati di qualità. Un anello che si aggiunge al rapporto di fiducia che da 100 anni lega Levoni ai suoi clienti.

L'autrice

CRISTINA BERTAZZONI è consulente della Levoni Spa e professore a contratto presso l'Università degli Studi di Brescia. Esperta in progettazione formativa, comunicazione, dinamiche di gruppo, marketing, psicologia delle organizzazioni, da oltre quindici anni svolge attività di consulenza e formazione presso aziende, organizzazioni pubbliche e private, centri di formazione e università.

Levoni festeggia il centenario

Milano, 1911: Ezechiello Levoni prende in affitto il suo primo salumificio, alle porte della grande città. È l'inizio di una storia che avrebbe portato il nome di Levoni a diventare in tutto il mondo sinonimo di qualità. Già nel 1913 il primo grande riconoscimento all'Esposizione Internazionale "Modern Arts and Industry" di Londra, evento in occasione del quale nasce il famoso maiale alato che ancora oggi, dopo un secolo, ricorda il successo del 1913 e la ferma volontà di perseguire con umiltà l'eccellenza nella produzione dei propri salumi.