



## A tu per tu con Roberto Tradito, consulente e formatore nella ristorazione

**Aiutare i ristoratori a ottimizzare la gestione del proprio locale è l'obiettivo di nuovi professionisti, sempre più richiesti. Ne abbiamo incontrato uno che ha elaborato un metodo di lavoro personalizzato e testato su molte realtà**

**Roberto Tradito** è un **professionista** che opera nel settore Ho.Re.Ca. da oltre trent'anni. Dopo importanti collaborazioni con realtà come **Italian Food Academy**, **Città del Gusto Torino** e **Gambero Rosso**, oggi si occupa di [formazione e consulenza per i ristoratori](#) attraverso l'organizzazione di **webinar gratuiti**, **workshop in aula** e **videocorsi online**.

## Intervista a Roberto Tradito, consulente per la ristorazione

Ciao Roberto, parliamo della tua figura professionale, sempre più diffusa tra i ristoratori. Cosa ti distingue dagli altri consulenti? E quali sono, secondo te, i vantaggi del tuo metodo di lavoro?

«Nella mia **carriera** ho avuto l'occasione di vivere il **settore Ho.re.ca.** a 360 gradi. Posso dire con orgoglio di aver iniziato come cameriere, ricoprendo poi diversi ruoli: maître, restaurant manager e direttore. Oggi la mia esperienza sul campo mi permette di avere una visione completamente diversa rispetto ad altri consulenti, che promettono soluzioni pur non avendo mai avuto modo **sperimentare** la **complessità** di questa professione. Il mio metodo di lavoro, che ho chiamato "**Ristomodel**", si basa sul **Business Model Canvas** e **analizza** le **aree gestionali** e **operative** di un'attività, per dare al ristoratore una fotografia dello stato del proprio food business».



Qual è il tuo approccio all'insegnamento durante gli eventi di formazione che organizzi?

«Sono convinto che per imparare non ci sia nulla di meglio del **dialogo**, per questo durante i **workshop** e i **webinar** sono solito abbandonare le slide e coinvolgere il più possibile i partecipanti. Questo confronto diretto, permette di **arrivare** rapidamente **al problema**

reale di un food business e di elaborare **strategie mirate**. I miei **eventi di formazione** sono strutturati, quindi, come **momenti di scambio** tra professionisti del settore. Inizialmente il mio metodo di lavoro suscita stupore ma successivamente viene accolto con entusiasmo per la sua efficacia. Fare coaching vuol dire affiancare il ristoratore, fornendo consigli pratici e dando suggerimenti su misura, per trasformarlo in un imprenditore a tutti gli effetti».



**Quali sono i prossimi eventi di formazione in programma per il 2023? E come è possibile prendervi parte?**

«Organizzo **ogni mese webinar gratuiti** a cui è possibile iscriversi compilando il form sul mio sito o contattandomi via mail. Questi brevi corsi online sono per me occasioni di incontro e scambio con i ristoratori per farmi conoscere ed eventualmente trovare nuovi clienti, e allo stesso tempo fornire agli imprenditori qualche prima informazione utile, senza impegno, su temi come il food cost. Tutte le date disponibili vengono pubblicate sui miei profili social. Dopo i webinar del 27 aprile e dell'11 maggio, inoltre, è previsto un **nuovo appuntamento** dal vivo: il workshop "*Ristomodel – 3 ore per rivoluzionare il tuo business*" che si terrà al **Toolbox di Torino** (via Agostino da Montefeltro 2). Insieme ai partecipanti analizzeremo le sei aree di intervento per migliorare la gestione di un'attività. Il mio obiettivo è permettere a tutti i partecipanti, in sole tre ore, di tornare a casa con qualche consiglio pratico su come migliorare il

proprio business».

Il **prossimo corso di Roberto Tradito** si terrà il **18 maggio 2023** dalle 15 alle 18 a Torino presso **Toolbox Coworking** di via Agostino da Montefeltro 2. Per contatti o per informazioni:

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

[Instagram](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#)

**Data di creazione**

11/05/2023

**Autore**

enzo-radunanza