



# DOTT. GIACOMO FAVARO

CONSULENTE AZIENDALE NELLA RISTORAZIONE E NEL  
SETTORE ALIMENTARE

## PRESENTAZIONE

Manager in campo alberghiero e della ristorazione commerciale e collettiva. Profondo conoscitore del settore con esperienze pluriennali in controllo di gestione, budgeting e finanza d'impresa.

## COMPETENZE

Business plan – Marketing plan – Action plan  
Analisi di mercato e analisi di settore  
Strumenti per il controllo di gestione  
Ricerca e formazione del personale  
Audit di controllo  
Analisi di fattibilità  
Web marketing  
Menù engineering  
Marketing territoriale  
Gestione costi e ricavi con sistemi complessi  
Supporto e controllo alla supply chain  
Profit & Loss  
Break even point  
Contabilità analitica  
Formazione di tutto il personale della ristorazione.

### Altre competenze

Micros Fidelio-Navision  
Material Control  
Seltz  
Iris Intelco  
Zucchetti

## CONTATTO

Telefono: +393297255152

Email: [info@studiofavariconsulenze.it](mailto:info@studiofavariconsulenze.it)

Website: [www.studiofavariconsulenze.it](http://www.studiofavariconsulenze.it)

Indirizzo: Via Barbarigo 18, Veduggio (TV)

Skype: Giacfav

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### STUDIO FAVARO CONSULENZE PER LA RISTORAZIONE

*Amministratore Rapp. Legale, 2018-Present*

Grazie a pluriennali esperienze maturate nel mercato Americano, siamo i primi in Italia ad offrire un servizio di gestione strategica in outsourcing. Offriamo un approccio nuovo alla consulenza, intesa non più solo come trasferimento di saperi, ma come accompagnamento al successo delle aziende, grazie all'esternalizzazione di alcuni processi e ruoli di concetto. I nostri clienti possono così concentrare i propri sforzi nelle scelte strategiche e nelle attività di controllo e monitoraggio della gestione. Stesura piano di autocontrollo, formazione personale, stesura book allergeni, disinfestazioni, audit di controllo periodici. Analisi microbiologiche e chimiche.



### SALUTE HOSPITALITY HOTELS GROUP (VE)

*Corporate Food & Beverage Manager 2016 - 2018*

Responsabilità economica del comparto F&B del gruppo di 10 hotels in Italia  
Gestione e formazione di 70 collaboratori  
Direzione ufficio qualità e sicurezza alimentare

### PORTOPICCOLO SISTIANA STARWOODHOTELS, SISTIANA (TS)

*Corporate Food & Beverage Manager 2015 - 2016*

Responsabilità economica di 5 punti di ristorazione  
Gestione e formazione del personale  
Controllo e gestione piano di autocontrollo HACCP

### UNION LIDO SPA CAVALLINO (VE)

*Corporate Food & Beverage Manager 2015*

Responsabilità del controllo di gestione appalti di 21 punti di ristoro  
Audit igienico sanitario HACCP e sicurezza dei lavoratori 81/08

## FORMAZIONE

### GENERAL MANAGER DEL COMPARTO ALBERGHIERO

*Sda L. Bocconi Milano (2016)*

### TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI (SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE) LIVELLO 6 QEQ

*Università degli Studi di Padova (2005-2008)*

Tesi: L'ANALISI DEI COSTI DEL "FOOD AND BEVERAGE" NELL'ALTA RISTORAZIONE I'ABC Cost Control