



gp.studios

**l'arte dell'innovazione
la concretezza di programmi capaci di orientare il cliente
le azioni mirate sulle risorse umane
la corretta pianificazione del customer service
lo studio ergonomico degli spazi
l'analisi di piani di fattibilità
la piramide del grado di soddisfazione del cliente
e...molto altro,**

ecco cos'è:



gp.studios

www.gpstudios.it

La nostra Mission e la nostra Vision

Siamo specialisti in ristrutturazioni di servizi, gestione e tutto ciò che ha a che fare con l'immagine di alberghi e ristoranti. La nostra consulenza a tutto tondo si muove anche negli eventi a tema, dove la nostra macchina organizzativa traduce le esigenze del cliente in azioni operative coinvolgendo enti e organi statali, per dare risalto sia a livello locale che nazionale. Il nostro Team presente capillarmente su tutto il territorio è composto da professionisti di varia formazione e indirizzo, che insieme costituiscono un vero e proprio H.P.T. (High Performance Team), pronto a fornire strumenti e consulenza al cliente per permettergli di raggiungere gli obiettivi nei tempi definiti. Il sogno di GP.Studios è preparare imprenditori nel mondo alberghiero e della ristorazione, soddisfatti, motivati, felici di fornire al cliente le emozioni di un momento speciale.



Alcune delle nostre attività:

- **Piano di marketing**
- **Analisi della concorrenza**
- **Budget di previsione**
- **Ricerca di mercato**
- **Analisi di fattibilità**
- **Ricerca e selezione del personale**
- **Formazione del personale**
- **Attivazione di ufficio commerciale, PR e ufficio stampa**
- **Organizzazione di eventi di apertura**
- **Coordinamento strutture**



Cosa facciamo e come lo facciamo

Studi del settore sempre più indicano che la scelta di un ristorante e di un albergo non è più dettata da parametri di costo e di risparmio ma da scelte psicologiche che determinano il nostro stile di vita. Gli americani per primi sono stati i veri promotori del life style creando vere e proprie strutture ristorative ed alberghiere che hanno colonizzato l'intero mondo.

Ma cosa significa essere "alla moda"?

Cosa significa avere un arredamento ergonomico?

Cosa significa vivere il cibo e l'ambiente circostante?

Noi di Gp.studios ci siamo posti spesso questa domanda con il cliente e dai nostri focus group sono emerse una moltitudine di idee innovative condite con vecchie tradizioni fatte di sapori e piaceri che sapientemente abbiamo estratto in anni di lavoro e che applichiamo nei nostri alberghi e ristoranti affinché diventino dei veri beauty center dell'eleganza, della funzionalità e della cucina raffinata. Per fare questo siamo andati oltre gli internet-café, i ristoranti dai grandi numeri, gli arredi standardizzati, specializzandoci in tutti quei servizi che vengono considerati da tutti trasversali e che noi abbiamo trasformato in verticali.

R.A.P. per noi significa oltre a quello che avete già letto, **R**istrutturare **A**ppassionatamente **P**ubblici esercizi per renderli ambienti accoglienti dove vivere il tempo del cibo e del relax con pienezza unica.



Concretamente forniamo al nostro cliente: trainers eccellenti per formare le risorse umane della struttura, architetti all'avanguardia per costruire e ristrutturare ambienti unici nel loro genere, ricavando spazi ergonomici sia per chi lavora sia per chi vive la vacanza, mettendo sempre al centro l'uomo e facendo in modo che il contesto architettonico si sposi appieno con la vision dell'imprenditore.

Questo perché vogliamo percorrere nuove vie, a volte coraggiose, per individuare al meglio le esigenze del cliente così da orientare a tutto tondo l'offerta e facendo crescere sempre di più i profitti della struttura. Costruire e ristrutturare con noi significa pianificare con precisione ogni singola attività. Significa distribuire spazi, risorse umane per avere un servizio più mirato e più concreto nell'assistenza dei clienti. Significa costruire equipe motivate e formate con collaboratori in perfetta sintonia ed integrati con l'ambiente circostante. Fare questo con noi significa non provare, ma porre le basi per una più scientifica attività imprenditoriale e quindi non dover più fare varianti ad opere concluse.

GP.Studios Training School

Architettare, studiare, pianificare, gestire non basta se alle spalle non c'è una formazione importante e al passo coi tempi. La nostra ricerca sulla qualità percepita, è in continuo sviluppo. Giriamo ogni Continente, ogni Stato, intervistiamo ogni innovatore nel campo alberghiero e ristorativo per fornire così ai nostri clienti i migliori materiali e i migliori metodi formativi, le migliori idee che oggi il mercato richiede. Rivolgersi a noi vuol dire qualificare le risorse umane disponibili e trasformarle in veri e propri professionisti.

GP.Studios vi fornisce oltre a corsi di qualità, risorse umane nei vari settori richiesti negli alberghi e nella ristorazione. Uno staff di formatori esperti, dinamici vi guiderà nel mondo della formazione in modo rapido ed efficace, con metodi di apprendimento efficienti, attraverso giornate concrete e pragmatiche che sono state provate e ottimizzate e battezzate da noi col nome di Giornate Pratiche Operative.

I nostri programmi:



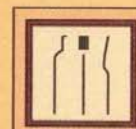
One Day Seminar

È il corso di una giornata per eccellenza, semplice pratico, coinvolgente, dinamico, che porta i partecipanti a confrontarsi e rendere pratiche le idee emerse. Un corso dove trovare consigli pratici su argomenti di grande attualità nel mondo della ristorazione e quello alberghiero.

Con un One Day Seminar potrete gustare la sapiente maestria di un trainer di eccezione come Giacomo Pini, che della pratica applicativa ha fatto il suo stile di vita.

Food and Beverage Academy

È il fiore all'occhiello della nostra struttura formativa, qui si formano i futuri manager della nuova era albergo-ristorativa. Tutti gli argomenti trattati sono di grandissima attualità. È un corso che cammina con i tempi ed è in continua evoluzione, mai statico, sempre dinamico, con temi che di anno in anno vengono ampliati, rinnovati, migliorati. Le lezioni in aula sono state strutturate per fare simulazioni pratiche e studio di case history, per rendere il tutto più simile alla realtà. Nelle nostre giornate troverete un unico filo conduttore che si chiama pratica, non a caso utilizziamo un metodo formativo che si chiama A.M.O. (Azione, Metodo e Obiettivo). È il corso che più si identifica con la filosofia di GP.Studios. Iniziare questo percorso dà ai partecipanti una formazione continua nel tempo. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un prestigioso attestato di Food and Beverage Manager.



f b a

FOOD & BEVERAGE
ACADEMY®