



IL PIACERE DI FARCELA *mettersi in proprio*

mettersiinproprio@mondadori.it

Un catering con le amiche

Per organizzare party e cocktail glamour servono creatività e preparazione. Ma anche una socia affiatata che divide le fatiche. E moltiplica le idee



Il sogno di Sofia, una lettrice di Lecce, è avviare un'attività con un'amica. Vorrebbe puntare sul catering e ci chiede consiglio. Sarà contenta di sapere che è sulla strada giusta. «Oggi, infatti, il settore funziona meglio della ristorazione classica» spiega Nicola Gaudenzino, presidente dell'Associazione imprenditori catering e banqueting (tel. 06583921, www.fipe.it).

■ Cominciare da zero vuol dire investire 300.000 euro in laboratori, cuochi, lavapiatti e stoviglie. Eppure c'è anche chi sostituisce almeno una parte dell'investimento con la creatività. Ci sono riuscite Isabella Coppini e Claudia Spadetta, due amiche di Milano titolari di **Surplace** (www.surplace.net, nella foto uno dei loro party) che hanno rispolverato le ricette delle nonne e preparato da sé piatti e addobbi. «Abbiamo cominciato con 60.000 euro e reinvestito i profitti dei primi anni» raccontano.

■ «Anche per chi sa cucinare bene vale la pena frequentare un corso di specializzazione: per esempio sulla panificazione o su menu particolari, come quelli al bicchiere» dice Claudia Spadetta. Le scuole sono tante, da **La cucina italiana** (www.scuolacucinaitaliana.com, lezioni da 80 euro) a **Congusto** (www.congusto.it, 30 ore, 1.440 euro), che offre, tra gli altri, un master in banqueting design.

■ Cosa preparare? «Funziona il finger food» prosegue l'esperta. «È perfetto per i cocktail, il servizio che oggi è più richiesto, perché permette agli invitati di trattenersi il giusto tempo assaggiando un buffet originale».

■ Per distinguersi dalla concorrenza, oltre ad addobbi glamour e ottimo cibo, bisogna fornire dei servizi in più. Come l'organizzazione di coffee break per le aziende o di picnic per i bambini. Le titolari di **Surplace** si sono inventate i "team building": «Mettiamo ai fornelli persone che lavorano insieme e che vogliono migliorare le relazioni tra di loro».

■ A chi vuole aprire una società di catering servono un laboratorio attrezzato secondo le norme Asl, la partita Iva e la comunicazione di inizio attività al Comune. I primi tempi i guadagni partono da 20.000 euro l'anno. E all'inizio, per migliorare il servizio offerto e farsi conoscere, conviene reinvestire in nuove attrezzature e pubblicità.

Isabella Colombo

Come si diventa...

...cool hunter

Inseguire le tendenze non è solo la passione delle modaiole. Adesso è anche una professione, quella del **cool hunter**, una figura capace di capire in anticipo cosa vorrà indossare la gente. Chi ha una laurea in Cultura e tecnologia della moda o in Scienze della moda (corsi attivi per esempio a Padova, Roma e Urbino) ha già le competenze per capire come far nascere nuove tendenze setacciando strade, mercatini e locali. Gli appassionati e chi lavora già nel settore, invece, possono seguire il corso offerto da **Polimoda consulting** (tel. 0557 39961, www.polimoda.com). Il prossimo si tiene a ottobre, ma le candidature si raccolgono entro la fine di giugno. Le lezioni, che durano 70 ore (10 giorni) e costano 1.800 euro, forniscono le basi di marketing e insegnano a captare dalla strada i nuovi trend. Il **cool hunter** può trovare impiego nell'ufficio stile delle aziende di moda. O diventare un libero professionista e lavorare per uffici e agenzie che si occupano di ricercare le tendenze. E ci sono possibilità anche nella pubblicità, nel design e nella comunicazione.



Vuoi lavorare nella grande distribuzione? Leroy Merlin, la catena specializzata nel bricolage, cerca neolaureati da inserire nei punti vendita come allievi caposettore (<http://lavoro.ieroymerlin.it/index.asp>).

se hai solo

30 minuti e vuoi avviare un'attività, chiama l'803001 della Linea Amica del ministero della Pubblica amministrazione e innovazione. Ti diranno tutto sulla Comunicazione unica, la nuova procedura per aprire un'impresa.