



CONTATTI

Cristian Bedin

San Donà di Piave (VE)

+39 388 696 7705

cristian@cristianbedin.it

Disponibile in presenza, Veneto e Lombardia, e online

COMPETENZE CHIAVE

- Food cost e controllo dei margini
- Menu engineering e listini
- Gestione fornitori e acquisti
- Marketing, brand ed eventi per la ristorazione
- Formazione e guida dei team di sala e cucina
- Comunicazione efficace e leadership
- Intelligenza artificiale applicata al lavoro
- Problem solving: soluzioni strategiche rapide, anche all'ultimo momento
- Avvio e gestione di più locali
- Ideazione di nuovi format di ristorazione

Cristian Bedin

IMPRENDITORE · FORMATORE · RISTORAZIONE, MARKETING E SVILUPPO DELLE PERSONE

"Precisione nel pensiero. Coraggio nell'azione. Eleganza nella visione."

Oltre trent'anni di esperienza imprenditoriale nella ristorazione, con competenze nella gestione aziendale, nel controllo dei costi, nello sviluppo commerciale, nella formazione dei collaboratori e nell'innovazione dei processi operativi.

Alla gestione diretta delle attività ho affiancato un percorso pluriennale di formazione e collaborazione con professionisti del coaching, della leadership e della comunicazione. Oggi integro questa esperienza con lo sviluppo di soluzioni digitali e applicazioni dell'intelligenza artificiale.

METODO DIDATTICO

Parto da problemi reali e porto in aula casi vissuti nella gestione dei miei locali. Accompagno i partecipanti dalla comprensione alla soluzione con domande guidate, esercitazioni, simulazioni e strumenti operativi, perché le competenze si possano applicare subito.

Un esempio: alla Tana del Luppulo ho formato lo staff di sala e cucina per sei anni, con un team rimasto stabile per cinque e incassi cresciuti fino a 7.000 – 8.000 € il sabato.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Titolare e gestore

1993 – 2006 · 2013 – 2024

La Tana del Luppulo, birreria storica, San Donà di Piave (VE), e sede di Prata di Pordenone (PN)

- Fondata a 21 anni. Ideazione del brand e gestione completa: acquisti, food cost, listino, personale, eventi e serate a tema.
- 2013: ripresa del locale dopo il fallimento della gestione successiva e rilancio completo, con formazione continua dello staff fino al 2019.
- 2018: apertura della sede di Prata. 2020: servizio di asporto organizzato in 10 giorni durante il Covid.
- Cessione della sede di San Donà nel 2024. Chiusura della sede di Prata nel 2026.

Dopo la ripresa del 2013: da 300 – 400 € al giorno a 7.000 – 8.000 € il sabato in tre anni

Collaboratore operativo

ogni stagione, da sempre

Acapulco Center, Bibione Pineda (VE). Azienda di famiglia dal 1971

- Complesso con oltre 500 posti: ristorante, pizzeria, rosticceria, pub birreria, gelateria con bar e musica dal vivo, negozio di regali, area bimbi.
- Esperienza diretta in tutti i ruoli: cameriere, barista, pizzaiolo, cuoco, gelatiere, gestione.
- Stagione 2026: analisi comparata di oltre 750 prodotti fornitori, menu multilingue, immagine coordinata, email marketing.

Formatore per aperture di locali in franchising

prima del 2013

Crazy Bull Café, per conto del franchisor · First Quality, formazione nei locali

- Avviamento dei nuovi locali: formazione dei dipendenti e controllo del funzionamento nelle prime settimane. Interventi di formazione del personale nei locali.

Collaboratore del centro FLY e assistente trainer

2006 – 2009

HRD Training Group, scuola di leadership di Roberto Re, sede di Padova poi Mestre

- Gestione operativa della sede e coordinamento delle attività didattiche.
- Affiancamento del trainer, conduzione di lezioni su leadership e comunicazione efficace, facilitazione di esercizi di gruppo, coaching individuale.

Assistente trainer e coach

2009 – 2012

Corsi di Roy Martina in Italia, programmi Omega e Top Coaching

- Affiancamento e facilitazione in aula su contenuti di coaching e crescita personale.



STRUMENTI

- Excel e fogli di calcolo per il food cost
- Pacchetto Office e iWork
- Mappe mentali (MindNode) per business plan e materiali didattici
- Claude, ChatGPT e strumenti di AI
- Google Workspace, Canva, email marketing, social

LINGUE

- Italiano: madrelingua
- Inglese e tedesco: intermedio
- Francese e spagnolo: base

ABILITAZIONI

- HACCP, aggiornato 2026
- Sicurezza dei lavoratori, D.Lgs. 81/08, aggiornata 2026
- Primo soccorso, Croce Rossa

ALTRO

- Patenti A, B, C
- Cittadinanza italiana e canadese

ALTRE ESPERIENZE

- **Imprese concluse:** socio in attività di pubblicità e insegne, parchi tematici (area ristorazione), ceramiche, importazione di birre, immobiliare. Presidente di un'associazione di commercianti di Bibione.
- **Applicazioni gestionali con AI**, dal 2025: Risto Control Pro per food cost e prezzi dei fornitori, Manutio per la manutenzione, in uso, e altre app per scuola, selezione del personale e famiglia.

ISTRUZIONE

- **Istituto tecnico commerciale, ragioneria:** percorso frequentato fino al quinto anno.

FORMAZIONE: LEADERSHIP, COMUNICAZIONE E COACHING

- **2006 – 2009 Roberto Re, HRD Training Group:** PNL 1 e 2, leadership, comunicazione, memoria, gestione d'impresa, Leadership Seminar. **2014** Emotional Fitness, Roma. **2026** Leader di Te Stesso.
- **2009 – 2012 Roy Martina:** Omega e Top Coaching, certificazione Omega Health Coach.
- **2012 Isabelle von Fallois:** certificazione Angel Life Coach.
- **2020 Anthony Robbins:** Unleash the Power Within. **2025 Filippo Rossi:** Change Your Life Masterclass.

FORMAZIONE: MARKETING, GESTIONE E VENDITA

- **2014 – 2020 Italo Cillo:** Cerchia Ristretta e percorso Gold, marketing per imprese.
- **2016 Giampaolo Monti:** Sistema RistoratoreTop.
- **2021 OSM Partner:** Effective Manager. Formazione con **Frank Merenda**.
- **2022 – 2024 Mirco Gasparotto:** Imprenditore Master Academy, Numeri Master, marginalità e digital marketing.
- **2020 – 2021 Brian e Michael Tracy:** Tracy Academy, business e vendita. **2021 Cialdini e Borzacchiello:** principi di persuasione.

FORMAZIONE: COMUNICAZIONE IN AULA

- **2026 Corso di dizione** con Bruno Caricchia. **2026 Pedagogia Viva:** formazione sugli adolescenti, San Donà di Piave.
- Altri percorsi con Deepak Chopra, Alfio Bardolla, Debora Conti, Andrea Favaretto, Monia Zanon.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel curriculum vitae ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003.