

LEGGI LE TESTIMONIANZE DEI TUOI COLLEGHI



RISTORANTI



PUB & FAST FOOD



PIZZERIE



SUSHI & ETNICI



BAR & PASTICCERIE



RISTORANTI



IL PASSATORE

La Louvière, Belgio
Lucia Bruno

Mio padre era un ristoratore ed io mi sono sempre detta: *“Lulu studia e trovati un lavoro che ti permetta di guadagnare tanto senza sacrificare la tua vita in un ristorante”*. E così ho fatto.

La vita però ha dei piani per te che non puoi prevedere così, **10 anni fa**, con il mio compagno abbiamo **aperto la nostra piadineria** in Belgio.

Non possiamo lamentarci, **il mondo però si evolve e se non ti muovi, lui va avanti lo stesso**.

Il Food Marketing Festival è stato una vera e propria rivoluzione per me! Mi ha aperto un mondo e **da quando abbiamo iniziato** a seguire i consigli di Giuliano ed **utilizzare la piattaforma Pienissimo Pro** abbiamo visto subito dei **risultati**.

Dal **65° posto in classifica su TripAdvisor** siamo arrivati al **5°**, inoltre abbiamo **aumentato il nostro scontrino medio** e soprattutto le vendite ad ogni singolo tavolo.



BURRO E SUGO

Roma
Christian Righi

Ho conosciuto Pienissimo tramite i social, era un po' che vedevo alcuni video di Giuliano e i suoi eventi così mi sono deciso a partecipare.

Dopo il primo corso mi sono reso conto di quanto la **formazione sia fondamentale**, era un po' che non mi formavo e **le cose cambiano e bisogna aggiornarsi** continuamente.

Sono 19 anni che lavoro nella ristorazione ma ho ancora tanto da imparare e da rivoluzionare per trasformare il mio locale in un locale di successo.

Grazie a questi giorni di formazione **mi si è aperto un mondo. Giuliano è uno di noi**, conosce tutte le problematiche che riguardano il nostro settore a 360°.

Non ero molto pratico con i social, mi sono affidato ad **agenzie esterne** che però **non mi portavano mai risultati**.

Quando ho conosciuto **Pienissimo** ho capito che era **la formazione giusta da fare**.



JAM SESSION

Cesenatico (FC)
Alessandro Berti

Quando mi sono avvicinato al mondo di Pienissimo **ero molto scettico**, è normale con tutto ciò che cercano di venderti ogni giorno.

Dopo il primo corso **mi sono dovuto ricredere, ogni concetto** appreso **che mettevo in pratica** mi portava ad ottenere un **risultato immediato clamoroso**.

Quando abbiamo preso il nostro locale veniva da tre fallimenti precedenti, **nell'arco di un anno** grazie a Pienissimo siamo riusciti a portarlo al **5° posto su TripAdvisor** nei locali di Cesenatico. Purtroppo davanti a noi abbiamo 4 locali, ma sono tutti locali Pienissimo che hanno iniziato il percorso prima di noi.

Ogni consiglio di Giuliano è prezioso e Pienissimo Pro non solo raccoglie le prenotazioni al nostro posto ma ci permette di **raccogliere i contatti dei nostri clienti, è un valore immenso!**

Ero scettico ma ad oggi **non tornerei mai indietro**, ha cambiato la mia vita e quella dei miei collaboratori.



EL BORN

Rivoli (TO)
Ettore Mazzanti

È sempre un'emozione partecipare ai corsi di Pienissimo, mi sono avvicinato a questo mondo nel 2019, ai tempi ero in un periodo particolare, dovevo fare delle scelte importanti.

Pienissimo è stata la scelta più giusta che potessi fare, non solo mi ha aiutato nelle altre scelte ma **sono riuscito a risolvere problemi** che credevo impossibili come quello del personale.

I numeri nel mio locale non quadravano, ma grazie a Giuliano è cambiato tutto.

Abbiamo avuto un **incremento di fatturato** notevole, sono riuscito ad assumere più collaboratori e **ad oggi i conti tornano**.

Siamo ormai dipendenti da Pienissimo Pro, ci agevola ogni azione che vogliamo fare.

È uno strumento pazzesco. Grazie Giuliano!



CiPASSO BISTROT

Roma
Oleg Grossu

Mi sono avvicinato al mondo di Pienissimo nel 2017 perché **volevo assolutamente introdurre** la piattaforma **Pienissimo Pro nel mio locale**.

Un anno dopo ho iniziato a seguire i corsi e non li ho più mollati. **Ogni volta Giuliano ci bombarda di informazioni.**

Uno dei nostri **problemi** più grandi era l'**organizzazione interna** al locale.

Con i corsi di Pienissimo e i consigli di Giuliano siamo riusciti a risolvere questo grande problema.

Abbiamo **ampliato il locale** passando da **20 a 60 coperti**, **allargato il team** lo scorso anno eravamo 12 ora siamo in 34.

Ovviamente tutto organizzato con procedure scritte si interne per il personale che verso il cliente.

Ogni singolo investimento fatto con Pienissimo Pro ci torna indietro almeno raddoppiato. Siamo passati da **24€ di coperto medio** nel 2018 a **44€ oggi**. Risultati incredibili.



LA PIANTA 310

La Spezia
Franco Atzei

Ho un centro sportivo con dentro un ristorante. Ad oggi in realtà è diventato più un ristorante con centro sportivo.

Abbiamo ribaltato le cose.

Quando per la prima volta ho sentito parlare Giuliano mi sono subito immedesimato in lui, descriveva la mia vita.

Pienissimo è una droga, ogni corso è una ricarica di informazioni ed energie.

A Camerieri Venditori ho portato due ragazzi che avevano iniziato a lavorare con me il giorno prima, è stato il loro punto di partenza, la loro formazione è fondamentale.

In 4 anni sono passato da 4 a 20 collaboratori, **la mia azienda è in continua crescita** e tutto questo **grazie** a tutto il **percorso di formazione fatto con Pienissimo** e a Giuliano.



RISTORANTI SPECIALITÀ PESCE



ALTRÒ

Sperlonga (LT)
Giò La Rocca

Il nostro locale si trova in un paesino che solitamente è frequentato solo in estate.

Grazie a Pienissimo siamo riusciti ad ottenere **risultati che da soli non ci saremmo mai aspettati.**

Infatti grazie alle strategie di Pienissimo siamo riusciti ad **attrarre clienti in target** ed **aumentare** notevolmente la **percezione del nostro brand.**

Inoltre con Pienissimo Pro tutti i contatti dei **nostri clienti** sono salvati e possiamo ricontattarli per **farli tornare ogni volta che vogliamo** trasformandoli in veri e propri true fan del nostro locale.

È sempre un piacere ascoltare Giuliano ai suoi corsi, **ha sempre qualche novità**, ti apre un mondo.



PESCIOLILLO

Pescara
Michele Albano

Ringrazierò per sempre Giuliano.

Ho cominciato a seguire **Pienissimo** in un periodo difficile per la mia attività, ho investito i miei ultimi risparmi e non potrei aver fatto **scelta migliore**.

Da quel momento ascoltando i consigli e le strategie di Giuliano mi ha aperto un mondo e sono riuscito a tenere il mio locale sempre aperto.

Ho capito che formarsi è fondamentale ed ogni investimento ti torna indietro al 150%.

Da quando ho iniziato a seguire Pienissimo ed utilizzare Pienissimo Pro abbiamo avuto **solo risultati positivi**.

Su **TripAdvisor** abbiamo raggiunto la **1° posizione** sui ristoranti di Pescara, **abbiamo ampliato il locale** passando da 20 a 70 coperti interni **ho potuto assumere più collaboratori** passando da 5 a 13 e tutti rigorosamente formati grazie a Camerieri Venditori.



RISTORANTE PIZZERIA LAGO

Oggebbio (VB)
Lorenzo Gesù

Ho perso il conto di quante cose ho imparato.

Sono anni che seguo Giuliano e Pienissimo e ho capito che **non si finisce mai di imparare.**

Dall'importanza e **valore del marketing** alle offerte di benvenuto, dal valore **della lista clienti** all'importanza di **avere un brand definito** e coerente.

Potrei andare avanti all'infinito.

Mettendo in atto i consigli e le strategie di Giuliano abbiamo avuto un'**impennata nel numero di clienti** e stiamo **continuando a crescere ogni giorno.**

Siamo lontani dalla perfezione, ma **sulla giusta strada** e non ci fermeremo qui.

Passo dopo passo stiamo andando sempre in avanti con un occhio al futuro. **Grazie Giuliano.**



IL ROMITO

Livorno
Marco Pellegrini

Ogni anno ci portiamo a casa tantissime novità e idee da applicare nel nostro locale.

Seguo Pienissimo dal 2019, **non so** neanche **come riuscivamo a gestire le prenotazioni ed i clienti prima di Pienissimo Pro.**

Ad oggi **abbiamo automatizzato tutto**, non rispondiamo più al telefono e grazie alla lista contatti riusciamo a fidelizzare e far tornare i nostri clienti.

Abbiamo degli obiettivi ben precisi che sono certo riusciremo a raggiungere **grazie a Giuliano e a Pienissimo.**



RISTORANTI SPECIALITÀ CARNE



BARRIO DE TANGO

Saronno (VA)
Maurizio Freccia

Con Pienissimo Pro possiamo inviare ai nostri clienti promozioni specifiche, in questo modo con una comunicazione così mirata riusciamo a **riempire il locale in pochissimo tempo**.

Ogni volta **rifiutiamo parecchi clienti**, ma grazie alla lista contatti riusciamo a contattarli nuovamente per farli venire da noi.

Conosco **Giuliano** dal 2020 e da quando lo seguo **mi ha sempre dato nuovi spunti e idee per il mio locale**.

A novembre del 2021 inoltre ho portato tutta la mia squadra a Camerieri Venditori ed ho notato da subito una crescita non solo professionale ma anche personale.

Infatti il nostro **coperto medio è aumentato di 6.60€** passando da 51,2€ a 57,8€.

Ringrazio Giuliano sia da parte mia che da parte di tutto il mio staff, che ha già fatto tre edizioni di Camerieri Venditori.



DOGANA GOLOSA

Caserta

Maddalena Tessitore

Ho conosciuto **Pienissimo** nel 2020 ed è stato amore a prima vista.

Dopo 18 anni ho ritrovato la passione e l'emozione che mi ha spinto a scegliere questo mestiere e che per colpa delle troppe incombenze era nascosta.

Giuliano è una certezza, come la sua piattaforma **Pienissimo Pro** ed ogni sua funzione.

Ogni volta che esco da un corso di Pienissimo l'entusiasmo è alle stelle. Ho portato i miei ragazzi a **Camerieri Venditori** e anche loro hanno subito sposato il progetto e già nel viaggio di ritorno hanno iniziato a proporre idee per poter **vendere di più**.

Infatti da subito abbiamo **aumentato lo scontrino medio**, ma soprattutto ho notato tra loro una complicità, una voglia di fare incredibile.

Giuliano era ciò di cui avevamo bisogno noi e ciò di cui ha bisogno la ristorazione.



“EAT” DA NORD A SUD

Crispiano (PG)

Finalmente qualcuno che parla la nostra stessa lingua!

Seguo Giuliano in tutto quello che fa.

Tutte le novità che porta al suo locale, i video e le dirette sui social e tutti gli eventi di Pienissimo che fa a Rimini.

C'è ancora tanta strada per noi ma **Giuliano e il suo locale sono la nostra ispirazione** e crediamo molto nei metodi e negli strumenti che utilizza.

Non vogliamo fermarci, vogliamo crescere e fare sempre di più.

Siamo molto felici e soddisfatti perché **finalmente c'è qualcosa dedicato alla ristorazione**, a noi.



PUB & FAST FOOD



INDUSTRY

Pancalieri (TO)
Luca Lardone

Ci troviamo in un **piccolo paese** di 1200 abitanti circa, quando abbiamo aperto il locale nel 2021 eravamo consapevoli di essere in una **posizione svantaggiosa**.

Dovevamo farci conoscere dai clienti del luogo, ma soprattutto volevamo ampliare il nostro raggio di azione.

Inizialmente riempivamo il nostro locale solo nei weekend ma **dopo aver introdotto Pienissimo Pro** ed iniziato a seguire ogni corso di Giuliano **abbiamo visto il nostro locale crescere continuamente**.

Giuliano ti apre un mondo e non ne capisci l'importanza finché non lo provi.

La figata più grande è il dover **rifiutare prenotazioni** anche **il lunedì, il martedì e il mercoledì**.



BIRRERIA COASTER

Nettuno (RM)
Matteo Cicconi

Prima di Pienissimo i problemi che avevamo erano molti.

Non sapevamo come riempire il locale e non avevamo nessuna strategia per poter far ritornare i nostri clienti.

Ho conosciuto Giuliano nel 2019 e la prima volta che l'ho sentito parlare da subito mi sono reso conto che sarebbe stato il mio mentore.

Ti offre la soluzione ai miei problemi già pronta.

È un ristoratore come noi e non parla a vuoto, il suo locale, il Bounty di Rimini, parla per lui.

È riuscito e riesce ancora ad ottenere sempre di più risultati incredibili.

Pienissimo e Giuliano sono la vera arma vincente per la ristorazione.



UNIC BIKER BAR

Vanzago (MI)
Gerry Caputo

Grazie a Pienissimo sono riuscito ad ottenere con il mio locale **risultati eccezionali**.

Non solo in termini di **fatturato** che è **raddoppiato** ma con il **team dei miei collaboratori è più unito e performante**, sono riuscito a delegare le mie mansioni uscendo dalla cucina godendomi anche qualche vacanza con la mia famiglia tenendo il locale aperto.

Insomma ha cambiato la mia vita e le sorti del mio locale. Inoltre per me ad oggi **è impossibile tornare indietro** e lavorare senza la piattaforma.

Grazie alle funzioni di **Pienissimo Pro** abbiamo raccolto **tantissimi contatti**.

Adesso, ogni volta che abbiamo un evento **in un quarto d'ora riusciamo a riempire tutta la sala**.

In questo modo **riesco a godermi il mio lavoro, il tempo libero e soprattutto la mia famiglia**.



AI GIARDINI DEI CESARI

Gragnano (NA)
Alessandro Cascone

Da quando la prima volta ho partecipato a Camerieri Venditori **ho iniziato a stravolgere e svoltare la mia attività.**

Mi ha aperto gli occhi su moltissimi fronti.

Subito ho iniziato a vedere **i primi risultati**, lo **scontrino medio è aumentato del 50%**, abbiamo iniziato a **riempire il locale anche negli infrasettimanali** grazie alla lista contatti.

Insomma **stava cambiando tutto** e da lì ho preso la decisione, avendo un locale che ospita più di 400 posti a sedere, di trasformare la mia pasticceria anche in un pub.

Ad oggi i nostri clienti possono venire da noi quando vogliono, siamo aperti dalle 9 fino alle 2 del mattino.

Ma **la soddisfazione più grande** è che **grazie a Giuliano e a Pienissimo** sono riuscito a liberarmi dell'operatività e **nel giorno del mio matrimonio il mio locale era aperto** e i miei collaboratori in grado di portarlo avanti in autonomia.



ANGELI ROCK

Roma

Massimo De Filippi

Sono 4 anni che seguo Giuliano e Pienissimo e posso dire che **c'è stata una netta crescita.**

Non solo **siamo arrivati a 40 dipendenti** ma **abbiamo aperto anche un ufficio dedicato al marketing** accanto al locale.

Seguiamo ogni corso di Pienissimo con costanza e **ogni volta riusciamo a portare a casa un'idea, una novità** che ci permettere di migliorare costantemente.

Eravamo partiti **4 anni fa dalla posizione numero 3.500 su TripAdvisor** e ora **abbiamo raggiunto la 100° posizione** in classifica.

Senza dimenticare che **a Roma oggi ci sono circa 11.000 ristoranti** in tutta la città.

Inoltre il nostro **coperto medio è aumentato di 4€** e nelle serate più piene **arriviamo a rifiutare più di 2000 clienti** che grazie a Pienissimo Pro salviamo nella lista contatti così da non perderli ed invitarli a tornare da noi.



MORTADELLA SHOP

Bologna (BO)
Andrea Ferrari

Il mio locale si trova di fronte alla stazione di Bologna, **nonostante** avessi un **flusso di clienti gratuito** che mi cadeva davanti **non avevo un metodo per farli tornare e fidelizzarli**.

Quando ho conosciuto Giuliano ed ho iniziato ad applicare le sue nozioni, ogni cosa che diceva riuscivo ad ottenere **risultati incredibili**.

Infatti grazie ad una strategia di marketing **sono riuscito a raccogliere i contatti dei miei clienti**.

E con Pienissimo Pro durante il black friday è stato **sufficiente inviare un messaggio Whatsapp** ai miei clienti **per fatturare 15.000€ di ordini** in un solo giorno.

Giuliano è un maestro.

Quando ho iniziato questo percorso **avevo aspettative molto alte che non solo è riuscito a soddisfare ma le ha anche superate**.



THE TANNING PUB

Fabriano (AN)
Christian Magnoni

Dopo il primo Camerieri Venditori **abbiamo stravolto** completamente il nostro **modo di pensare** e siamo riusciti ad ottenere una serie di risultati notevoli.

Abbiamo subito applicato quanto appreso e non solo siamo riusciti ad **aumentare il numero dei nostri clienti** ma anche il **valore della loro spesa media**.

Mi sono sempre ritrovato in ogni cosa che Giuliano diceva, anche io passavo moltissime ore all'interno del locale e non potevo continuare a fare quella vita.

Grazie al Metodo Pienissimo ho capito che per il mio bene e quello della mia azienda **devo imparare a fidarmi dei miei collaboratori**, formarli in modo da renderli autonomi.

Ad oggi sono sicuro che **senza di loro sarei completamente perso**.

I miei collaboratori sono le fondamenta della mia attività.



DOPPIO CHEDDAR

Bitonto (BA)
Nicola Brattoli

Sono sempre pronto a tornare in sala per **ripetere ogni corso** perché ogni volta ci sono tantissime **nozioni e novità in più**.

Pienissimo è un metodo che racchiude tantissimo al suo interno e Giuliano ti dà una **carica pazzesca** e ti spinge a fare sempre di più e a **puntare veramente in alto**.

Abbiamo avuto una **crescita esponenziale** a livello aziendale **grazie** anche alla piattaforma di **Pienissimo Pro**, soprattutto con **la raccolta dei contatti**.

Giuliano ci mette a disposizione ogni informazione necessaria per stravolgere il locale e portarlo al successo.

Dopo aver portato i miei ragazzi a Camerieri Venditori **siamo riusciti ad aumentare il nostro coperto medio** passando da 9€ a 15/18€.

Quei pochi € in più per ogni cliente ci hanno portato ad un **notevole aumento di fatturato**.



PIZZERIE



ROSTY PIZZA

Conversano (BA)
Filippo Fieschi

Pienissimo Pro è una Ferrari.

È la piattaforma più completa e potente che esista.

Come tutte le Ferrari però devi saperci mettere la giusta benzina dentro e saper schiacciare sul pedale.

I dati e i contatti che ho raccolto con la piattaforma **sono stati fondamentali per il mio locale.**

Grazie a quelli ho iniziato a fare marketing, sono riuscito ad **aumentare gli ordini e le consegne delivery** del mio locale.

Ora per me è indispensabile, **non posso più farne a meno.**

Ci vuole tempo e dedizione. **Ad oggi** non ho raddoppiato, **ho triplicato gli incassi.**



PIZZOTECA AGRICOLA

Città di Castello (PG)
Adriano Ilardi

Mi capitava spesso che qualche **prenotazione presa di fretta andasse persa.**

Una volta mi è arrivato un tavolo di 18 persone che non sapevo dove far sedere perché il locale era tutto pieno.

Errori che mi facevano perdere molti clienti e incassi.

Con Pienissimo Pro invece le prenotazioni mi entrano in automatico senza che io stia dietro al telefono grazie al centralino Voice Pro e i contatti di tutti i clienti vengono archiviati.

Questo mi permette, nell'eventualità non trovino posto, di poterli ricontattare in un secondo momento per riportarli al mio locale.

È uno strumento che al giorno d'oggi è indispensabile per tutti i ristoratori.



SUSHI & ETNICI



IAMAKI SUSHI GARDEN

Senigallia (AN)
Lorenzo Cremona

Per me **Giuliano è unico, non ci sono altri come lui.**

È un grande formatore ed ha tantissima esperienza alle spalle. **Ha fatto molti dei nostri stessi errori** e vissuto le situazioni sulla sua pelle, quindi **sa quello che dice.**

Riesce a dialogare con tutti, colleghi ristoratori e dipendenti, a 360°.

Comunica tutti i concetti e le strategie di marketing in modo chiaro, già declinati al nostro settore.

È in grado di far arrivare il messaggio a tutti.

Ogni esperienza con Pienissimo è una sorpresa, una bomba di informazioni che ti fa aprire gli occhi. È la vera rivoluzione della ristorazione.

Un'occasione unica ed imperdibile per ogni ristoratore.



SUSHI&SOUND

Milano
Lello Mascolo

Che **Giuliano** fosse **un visionario** l'avevo già capito dalla prima diretta che ho visto.

In questi anni l'ho visto costruire pezzo dopo pezzo un'autostrada per il mondo della ristorazione.

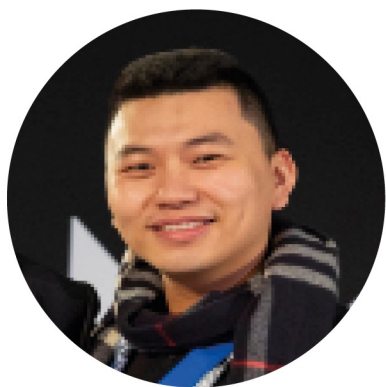
Ogni corso che faccio rappresenta le giornate più redditizie della mia vita.

Che sia nel **guidarci per non compiere i suoi stessi errori** o nell'aiutarci ad **risollevarsi da situazioni complicate**, Giuliano ci mette sempre il 110%.

Non si ferma mai. E così dovremmo fare anche noi.

La formazione non si deve mai fermare perché chi si ferma è perso.

Noi abbiamo deciso di affidarci a Pienissimo e al suo metodo e **non potremmo essere più soddisfatti**. Mi ha migliorato la vita.



LA PERGOLA 2

Cormano (MI)
Luigi Gao

Seguo Pienissimo dal 2021 e da quel momento **il mio locale si è proprio trasformato.**

Prima di **Pienissimo ero il tecnico del mio locale**, ma grazie ai consigli di Giuliano e alla piattaforma Pienissimo Pro sono riuscito a svoltare la situazione.

Ora ho più tempo per me e non devo stare più in sala o in cucina, posso dire di fare davvero l'imprenditore della ristorazione.

Infatti sono davanti al Pc e **riesco a controllare tutto ciò che accade nel mio locale. Inoltre con Pienissimo Pro e grazie a tutti i contatti raccolti per riempirlo mi basta un clic.**

Abbiamo seguito tutti i corsi e ogni volta abbiamo delle nuove idee e concetti portati a casa. **Come dice sempre Giuliano: "Idee, azioni e risultati".**

E i risultati si sono visti!



BAR & PASTICCERIE



PASTICCERIA LUCCHESI

Barga (LU)
Paolo Lucchesi

Purtroppo io ho conosciuto Pienissimo solo a 58 anni.

Avrei preferito conoscerlo prima, mi sarei risparmiato tanti mal di fegato.

Ho conosciuto Giuliano leggendo il suo libro.

Pagina dopo pagina ho capito l'importanza del sistema che aveva messo in piedi nel suo locale.

Mi ha subito portato ad **applicare dei piccoli concetti nella mia pasticceria**, ero certo di **ottenere risultati** perché **Giuliano è uno di noi**, un imprenditore della ristorazione.

In tanti si professano maestri e professori di tutto ma poi scopri che non hanno mai avuto un locale o che non hanno mai lavorato nel settore della ristorazione.

Dopo Camerieri Venditori i miei collaboratori erano carichissimi e da subito siamo risuciti ad **aumentare lo scontrino medio** passando a **2,50€ a 5€** per la colazione.



SIGNOR MARIO COFFE

Catanzaro
Dario Negro

Grazie a Pienissimo sto avendo un **importante incremento nel mio fatturato**.

Quello che a noi interessa maggiormente è avere un cliente sempre pronto ad entrare nel nostro locale, dalle colazioni fino all'aperitivo.

Cerchiamo di dare sempre al nostro **cliente un motivo valido per entrare nel nostro bar**, e seguendo i consigli di Giuliano **ce la stiamo facendo**.

Ad ogni corso **Giuliano ci sorprende sempre** con delle novità.

Per me è un connubio veramente vincente e noi dobbiamo solamente **ascoltare e interiorizzare** quello che ci sta raccontando Giuliano **e riportarlo poi nel nostro locale**.

Ringrazio Giuliano per tutto quello che fa per noi. **È sempre fantastico**.



CAFFETTERIA CARDUCCI

Asti (AT)

Giuseppe Cimmio

Prima di conoscere Pienissimo non ero consapevole di ciò che avere una lista contatti dei miei clienti potesse portare al mio bar.

Lavoriamo con aperitivi serali principalmente e nell'infrasettimanale **se andava bene servivamo 3 tavoli.**

Grazie a Pienissimo **oggi lavoriamo ogni giorno a pieno regime.**

Giuliano è un maestro, non lo ringrazierò mai abbastanza. Mi ha permesso di **crescere** insieme al mio locale, **sia a livello professionale che personale.**

Pienissimo Pro è la mia salvezza, **non ne posso più fare a meno.**



PASTICCERIA MOLINERIS

Carmagnola (TO)
Federica Devalle

Giuliano **mi ha aperto la mente** e mi ha aiutato ad **acquisire sempre più consapevolezza** sull'importanza del marketing per la mia pasticceria.

Sono venuta al primo corso di Camerieri Venditori con 10 collaboratori che erano con me da tanti anni, oggi di quei 10 ne esiste solo 1.

Per fortuna, e dico fortuna, ho fatto piazza pulita e **sono partita da zero** con uno staff, completamente nuovo.

Ad oggi finalmente sento che dietro di me c'è un team unito con la voglia di fare e di crescere insieme a me.

Ci sono ancora molti buchi da colmare, ma **sono molto soddisfatta**.

Per anni ho cercato qualcuno che mi aiutasse a **capire come misurare la mia attività**, ora lo so, perché ho un **Metodo** che si chiama **Pienissimo** e soprattutto ho un gruppo di pari, al quale scrivere, chiedere opinioni e consigli.



PASTICCERIA MOLINERIS

Carmagnola (TO)
Gianluca Molineris

Ho partecipato e vinto diversi concorsi con i miei prodotti, siamo sempre stati i numeri uno a Carmagnola.

Con il miglior prodotto, il **locale lavorava bene, ma** mi stavo rendendo conto che **mancava qualcosa**.

Io nasco come pasticcere in laboratorio ma quando ho sentito per la prima volta parlare Giuliano ho capito che dovevo cambiare qualcosa e non si trattava dei miei prodotti.

Frequentando i suoi corsi mi sono davvero reso conto che è vero, **avere un buon prodotto non basta** se nessuno dei tuoi clienti ne è a conoscenza.

Ognuno di noi ha **bisogno di una strategia di marketing** per attrarre clienti nel locale.

Pienissimo Pro è **incredibile**, ogni giorno mi sorprende.



SANTÈ

Caorle (VE)
Jane Oliveira

Ogni volta che sento parlare Giuliano mi stupisce,
trasmette sempre tanta verità e conoscenza.

Ci fornisce le nozioni e gli strumenti necessari per
migliorare non solo le nostre attività ma anche le nostre vite.

Sono sicura che grazie ai suoi consigli, alle sue strategie e a Pienissimo Pro **riuscirò a portare in alto il mio locale.**

È stata un piacevole scoperta.

Mi sta aprendo veramente gli occhi su tutto ciò che non va nel mio locale e non posso fare altro che ringraziarlo per questo.

Dopo questa giornata **dovrò lavorare sodo** ma sono certa che **ne varrà la pena.**



GUZZO GELATO & CAFFÈ

Brome, Germania
Biagio Guzzo

Ho 6 gelaterie in Germania e Pienissimo Pro **era ciò di cui avevo bisogno.**

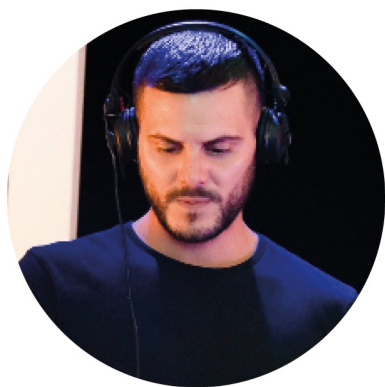
Inoltre **Giuliano è una grande formatore**, una persona spettacolare.

Per fortuna che c'è qualcuno come lui nella ristorazione, ci mette ad ogni corso a disposizione tantissime nozioni di marketing.

Ogni corso è incredibile. Intere giornate cariche di informazioni da portarsi a casa e tantissima energia condivisa con tutti i ristoratori presenti in sala.

Consiglierei Pienissimo a tutti i miei colleghi, **i risultati si vedono da subito.**

Non ho alcun dubbio sul fatto che sia **il metodo migliore per portare un locale al successo.**



UMA BEACH CLUB

Martinsicuro (TE)
Carlo Corsi

Giuliano è fantastico, ci ha aperto un mondo e anche nuove prospettive di lavoro.

Finalmente possiamo dire di avere **una guida per la gestione del nostro locale**.

È il numero uno! Il **mentore** per quanto riguarda il marketing della ristorazione.

Ogni volta che torniamo a casa dopo un suo corso con una carica incredibile, pronti ad applicare tutti i concetti che Giuliano ha condiviso con noi.

Stavamo cercando qualcosa che ci aiutasse con la gestione del nostro locale.

Eravamo già predisposti a questa idea ristorativa e al marketing, **ci serviva lo strumento adatto**.

Ci siamo avvicinati così al mondo di Pienissimo ed **è stata la svolta**.



LOBELIX CAFÈ

Torino
Salvatore Piconese

Ho visto per la prima volta Giuliano tramite una sponsorizzata su Facebook, inizialmente **eravamo un po' scettici**.

Avevamo già speso parecchi soldi tra corsi di formazione e Web Agency senza mai riuscire a raggiungere risultati. Ci venivano sempre proposte tante strategie e soluzioni che però non ci portavano cliente reali.

Dopo aver seguito il primo corso **ci siamo resi conto che** questa volta non avremmo perso né tempo né denaro.

Giuliano è uno di noi, ha una grande energia e sa quello che dice. Ogni corso è un pieno di informazioni da applicare al locale.

Crediamo fortemente nel **metodo Pienissimo**, in breve tempo ci sta portando risultati notevoli.

Grazie Giuliano!



IL CAFFÈ DI BASTIA

Bastia Umbra (PG)
Stefano Surdi

Pienissimo per me **è stata una scoperta**, una bella spinta per il mio locale.

Giuliano e tutti i corsi di Pienissimo **mi hanno aperto la mente**.

Leggendo il suo libro mi sono ritrovato al 100% in tutto quello che raccontava. Tutti gli errori, i pensieri e le preoccupazione che ha vissuto Giuliano sulla sua pelle le abbiamo provate anche noi sulla nostra pelle.

Ogni volta che frequentiamo i corsi **vogliamo sempre migliorarci**, capire e applicare tutte le novità che Giuliano condivide con noi.

Abbiamo portato le ragazze del nostro staff a Camerieri Venditori e abbiamo visto un enorme cambiamento già dal giorno dopo **aumentando lo scontrino medio di 10 -15€**.

Risultati incredibili per la nostra realtà.



THAI BEACH CLUB

Quarteira, Portogallo
Giuseppe D'Ursi

Giuliano è un evangelizzatore, è unico, sta riuscendo a fare **quello che nessuno ha mai fatto prima.**

Ci sta aiutando a scrollarci di dosso la croce del nostro lavoro per diventare imprenditori.

E non saremmo mai riusciti a farlo senza una scuola, senza la formazione di Giuliano.

L'ho conosciuto per caso su internet ma **mi ha cambiato la vita.**

Grazie a Giuliano **ho visto la luce in fondo al tunnel.**

Uno dei problemi principali che avevo al mio locale era sicuramente quello delle risorse umane.

È fondamentale e difficile trovare delle persone adatte che sposino la nostra mission del locale.

Quindi, è fondamentale avere una buona formazione e preparazione.



NONNAMICA

Portogruaro (VE)
Antonio Baialardo

Da questi giorni di formazione mi porto a casa **tante idee e tanta consapevolezza.**

Eravamo più di 2.500 imprenditori della ristorazione provenienti da tutte le parti d'Italia e del mondo.

Tutti riuniti per un evento unico nel suo genere. È stata **un'esperienza fantastica** e piena di energia.

Trovarsi nella stessa sala con migliaia di ristoratori che vivono ogni giorno i tuoi stessi problemi e avere la possibilità di confrontarsi per avere spunti e idee per migliorarsi sempre di più non ha prezzo.

Non mi era mai successo ed è stato per me qualcosa di veramente unico.

Grazie Giuliano e grazie a tutto lo staff di Pienissimo.



CREMA E CIOCCOLATO

Mirano (VE)
Jessica Norbiato

Grazie a Giuliano ho capito che devo iniziare a lavorare su me stessa, solo così riuscirò a **portare al successo il mio locale**.

Grazie a lui ho capito quale strada voglio percorrere.

Ad ogni corso ed ogni diretta prendo tantissimi appunti perché **anche un minimo concetto che mi porto a casa mi ripaga sempre al 100%**.

Aspetto con ansia i prossimi corsi per poter portarmi a casa sempre più informazioni da mettere in pratica.

Grazie a Giuliano e a tutto lo staff di Pienissimo **per l'energia e la professionalità** che ci mettete ogni volta.

Siete unici.



IL GELATO DI ENEMÌ

Pesaro (PU)
Alessandro Cardellini

Se ad oggi riesco a raggiungere **risultati incredibili** è solo **grazie agli spunti e alle idee che Giuliano ci dà** ogni volta.

Ho iniziato seguendo qualche videocorso, diretta online e ogni volta riuscivo a migliorare la mia attività.

Dopo aver partecipato anche ai corsi in presenza posso dire solo grazie a Giuliano.

Mi ha aperto gli occhi, ti mette di fronte **nozioni preziose** che prima non consideravi neanche ma **che davvero fanno la differenza** e possono stravolgere le sorti del tuo locale e della tua vita.

Oggi sono qui con il mio socio, il locale è aperto, i miei collaboratori sono formati e sanno perfettamente andare avanti anche senza di noi.

Non ci fermeremo assolutamente qui, il nostro percorso è ancora lungo.



MILLEVOGLIE

Assemini (CG)
Giuseppe Dulvi

Ogni corso è **un'esperienza unica**, una bomba di informazioni.

Giuliano è un esempio da seguire. È il primo a formarsi continuamente, ha tantissima esperienza alle spalle e con il suo locale, il Bounty di Rimini, ci dimostra che è davvero possibile riempire il locale ogni giorno.

Inoltre mi ha insegnato il valore dei collaboratori, dopo Camerieri Venditori il mio team è più unito e già dal giorno dopo **abbiamo aumentato lo scontrino del 20%.**

Grazie ai suoi insegnamenti e alla piattaforma Pienissimo Pro sto riuscendo ad ottenere **risultati che prima erano impensabili.**

La strada è ancora lunga ma **continueremo a formarci!**