



Aperte le iscrizioni all'edizione 2023 del Premio “Di padre in figlio – il gusto di fare impresa”



HORECA Top 100 X (Twitter)

- 1) **McDonald's**
4.378.563
- 2) **Pepsi**
3.000.000
- 3) **Burger King**
2.000.000
- 4) **Giada De Laurentiis**
1.683.122
- 5) **Coca Cola Company**
1.196.533
- 6) **Pringles**
466.565

Guarda la Top 100 X (Twitter)

Sono aperte le iscrizioni all'edizione 2023 del **Premio “Di padre in figlio – il gusto di fare impresa”**, che dal 2008 costituisce un punto di riferimento per le aziende italiane offrendo esempi virtuosi di soluzioni strutturate per affrontare il passaggio generazionale e superare con successo questo processo comune a moltissime imprese.

Da alcuni anni il Premio gode del supporto scientifico e metodologico di LIUC Business School, e in particolare del suo Family Business Lab (FABULA).

L'invito a candidarsi, **liberamente e gratuitamente**, è rivolto ad imprese familiari che abbiano realizzato un fatturato 2022 superiore a 10 ML di euro, e che abbiano all'interno dell'Azienda almeno un rappresentante della famiglia fondatrice dalla seconda generazione in poi, che ne costituisca la garanzia di continuità e crescita.

Maggiori informazioni, regolamento completo e il form per candidarsi online sono disponibili sul sito:

www.premiodipadreinfiglio.it.

Le candidature che hanno i requisiti richiesti dal regolamento saranno valutate mediante un'approfondita intervista all'imprenditore alla guida dell'azienda, condotta con una metodologia di analisi elaborata dagli accademici di **LIUC Business School**.

La giuria è composta da esponenti del panorama economico, finanziario, accademico e istituzionale, cui spetterà il compito di valutare le candidature e decretare i vincitori per ciascuna delle diverse otto categorie previste: Apertura del capitale e/o della governance; Donne al comando; Fratelli al comando; Giovani imprenditori; Innovazione; Internazionalizzazione; Piccole imprese; Storia e tradizione.

Categorie che negli anni hanno consolidato i principali punti di forza dei passaggi generazionali nel mondo dell'imprenditoria italiana.

Come nelle passate edizioni sarà selezionato un vincitore assoluto, che negli ultimi anni ha visto EPTA della famiglia Nocivelli per la XII edizione e Lavazza per la XI. Modalità, data e luogo della cerimonia saranno comunicati successivamente.

*"I cambiamenti sociali imposti dal periodo pandemico hanno indotto i giovani a cambiare il loro modo di rapportarsi al lavoro" commenta **Alberto Salsi**, esperto di rapporti istituzionali, aziendalista e ideatore del premio. "Questo processo di ripensamento è in parte favorito dalla riscoperta di nuovi spazi di lavoro e da una più diffusa possibilità di conciliare lavoro, famiglia e tempo libero. Molti figli di imprenditori stanno prendendo strade diverse rispetto al proseguire l'attività dei genitori. Tuttavia la forza dell'Italia sta proprio in un tessuto imprenditoriale di carattere familiare, e circa un terzo delle imprese di prima generazione arriva alla seconda. Gli esempi virtuosi di passaggio generazionale avvenuti con successo sono da anni accolti, studiati e valorizzati dal Premio Di padre in figlio, storica ed unica iniziativa nazionale capace di analizzare e quindi premiare i più significativi".*

L'iniziativa è promossa da Credem Euromobiliare Private Banking, EOS Management Consulting - Glasford International Italy ed IGI Private Equity in qualità di partner tecnico.

Il patrocinio istituzionale è di Unioncamere nazionale e di Ca' Foscari Alumni, uno dei più attivi network di laureati tra gli atenei europei

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!