

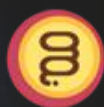
RIEMPI IL TUO LOCALE

crea il successo
della tua azienda

TOUR

L'evento gratuito di formazione
per imprenditori della ristorazione
che vogliono fare la differenza!

MILANO MARITTIMA, 7 Ottobre 2019
Hotel Premier & Suites



gp.studios



L'EVENTO

Una giornata formativa gratuita pensata per il mondo della ristorazione, troverai le novità del mercato, i modelli di controllo gestionale e le migliori strategie per innovare, competere e fare la differenza sul mercato.

Un'imperdibile opportunità di confronto con un team di consulenti che da oltre 18 anni operano nel settore e che condivideranno con te queste competenze, per fornirti gli strumenti utili al miglioramento e al successo della tua attività.

A CHI SI RIVOLGE

Imprenditori e gestori di pubblici esercizi, bar, ristoranti, hotel con attività ristorativa, investitori che vedono nel food & beverage un'interessante opportunità commerciale.

Iscriviti ora per essere uno dei 150 imprenditori che parteciperanno gratuitamente a questa esperienza!





6 ORE
D'AULA

5 FORMATORI
ESPERTI

150 POSTI
PER DATA

PROGRAMMA

09:30 Registrazione partecipanti

10:15 Menù vincente: tutto quello che aiuta un locale a vendere

11:15 Controllo di gestione e flusso del denaro = + margine per l'impresa

12:15 Food cost e grammature, l'essenziale per controllare il format

13:15 Lunch Break

14:15 Standardizzare per rendere unico il tuo locale: quali modelli funzionano?

15:15 Web, tools & social media marketing per automatizzare la promozione

16:30 Conclusioni e saluti



I RELATORI



Giacomo Pini

Esperto in Marketing Turistico e Ristorazione

Con oltre venticinque anni di esperienza sul campo è anche autore di numerosi testi professionali.

Gianni Vitale

Esperto in Controllo di Gestione

Ha gestito e gestisce contabilmente e strategicamente molte realtà importanti nel mondo della ristorazione.



Chiara Baldoni

Esperta in Marketing e Comunicazione

Consulente e formatrice in web marketing, e-mail e social media per hotel e ristoranti.

Giovanni Carobbi

Esperto in F&B Management

Consulente e formatore in area F&B, da anni lavora nel settore della ristorazione.



Francesca Cognigni

Esperta in Start up e Organizzazione Gestionale

Consulente esperta in start up, creazione di format ristorativi e standardizzazione dei processi.

il nostro
OBIETTIVO



FORNIRE STRUMENTI PRATICI

per aumentare la competitività delle imprese

NON É IL SOLITO CORSO! 5 MOTIVI PER PARTECIPARE:

- imparerai ad utilizzare gli strumenti migliori per diminuire i costi e aumentare i profitti;
- riceverai una panoramica dei trend che stanno funzionando in un mercato in continuo fermento;
- riempirai il tuo locale di clienti con le strategie di marketing più adatte al tuo target;
- acquisirai una visione del futuro e di chi saranno i tuoi clienti nei prossimi anni, per costruire un vantaggio competitivo saldo;
- incontrerai le aziende protagoniste del settore, che ti racconteranno le novità per sorprendere i tuoi clienti.

ISCRIVITI ORA GRATIS



UN EVENTO



gp.studios

IN COLLABORAZIONE CON



EVENT SPONSOR



Per informazioni sull'evento:

GpStudios Srl

Società di Formazione e Consulenza
nella Ristorazione e nel Turismo
Via del Cavone, 7 47121 Forlì FC



www.riempiiltuocale.it



0543 84099



info@riempiiltuocale.it