



RIEMPI IL TUO LOCALE

crea il successo
della tua azienda

TOUR

L'evento di formazione per ristoranti, bar e pubblici esercizi che ti fa fare la differenza!

un evento organizzato da





L'EVENTO

Una giornata formativa pensata per il mondo della ristorazione, dove 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 e ristoranti, investitori che vedono nel food & beverage un'interessante opportunità commerciale.

SCEGLI LA DATA PIU' VICINA A TE!

| | |
|--------|------------------|
| Roma | 25 febbraio 2019 |
| Genova | 11 marzo 2019 |
| Milano | 13 marzo 2019 |
| Verona | 25 marzo 2019 |
| Trento | 8 aprile 2019 |

**Iscriviti ora per
essere uno dei 100
imprenditori
che parteciperanno a
questa esperienza!**





I RELATORI



Giacomo Pini

Esperto in Marketing Turistico e Ristorazione. Con oltre venticinque anni di esperienza sul campo è anche autore di svariati testi professionali.



Gianni Vitale

Commercialista esperto in controllo di gestione. Ha gestito e gestisce contabilmente e strategicamente realtà importanti nel mondo della ristorazione.



Giacomo Belotti

Esperto in F&B Management e Restaurant Start Up. Consulente e formatore in area F&B con una lunga esperienza all'interno dei locali.



Stefania Corbelli

Esperta in Marketing. Consulente operativa e docente per diversi istituti di prestigio, nonché autrice nell'ambito alberghiero e della ristorazione.

il nostro
OBIETTIVO



FORNIRE STRUMENTI PRATICI

per aumentare la competitività delle imprese

NON E' 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



UN EVENTO



I PARTNER DELLA PRIMA EDIZIONE

 **Electrolux**
PROFESSIONAL

 **CHS**
GROUP

 **LAVAZZA**
TORINO, ITALIA, 1895




 **BEVANDE
FUTURISTE**
Il nuovo modo di bere soft

 **PASSEPARTOUT**
Software e servizi gestionali

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