



# 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!*

un evento



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.

## SCEGLI LA DATA PIU' VICINA A TE!

Genova 30 settembre 2019

Milano 2 ottobre 2019

Ravenna 7 ottobre 2019

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





**3** CITTÀ  
ITALIANE

**5** FORMATORI  
ESPERTI

**150** POSTI  
PER DATA

## PROGRAMMA

Ore 10.00 Registrazione partecipanti

Ore 10.30 I trend della ristorazione

Ore 11.15 Il controllo di gestione, dalla micro impresa alla società strutturata

Ore 12.00 Ottimizzare risorse e sprechi con il food cost

Ore 12.40 Strumenti all'avanguardia per supportare la crescita dei locali: caso pratico

Ore 13.00 Lunch Break

Ore 14.15 Social media e Web marketing per rendersi visibili al mercato

Ore 15.10 Aumentare la vendibilità dei prodotti con il Visual

Ore 15.50 Break

Ore 16.10 Standardizzazione dei processi operativi

Ore 17.00 Question time e conclusione



## 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**

*Commercialista esperto in Controllo di Gestione*

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



**Chiara Baldoni**

*Esperta in tecniche di Visual Marketing e Visual Merchandising*

Responsabile del comparto editoriale GpStudios, docente e autrice per il magazine Sharing Tourism.

**Andrea Carena**

*Esperto in F&B Management e Restaurant Start Up*

Consulente e formatore in area F&B, con un'importante esperienza in Italia e all'Estero.



**Martino Chieffo**

*Esperto in Marketing e Comunicazione*

Consulente e formatore in web marketing, social media e strategie di marketing per hotel e ristoranti.

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 GRATIS**



## UN EVENTO



gp.studios

## I NOSTRI PARTNER

 **Electrolux**  
PROFESSIONAL

 **CHS**  
GROUP

 **METRO**

 **FIPE**  
LIGURIA

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](http://www.riempiiltuocale.it)



0543 84099



[info@riempiiltuocale.it](mailto:info@riempiiltuocale.it)