



UNIÓN EUROPEA

Cámara
Ciudad Real

Cámara
de Comercio de España

saboreaciudadreal
TASTINGCIUDADREAL



JORNADA DE MARKETING GASTRONÓMICO

‘Claves para gestionar tu negocio de forma rentable y productiva’

Ciudad Real, 7 de noviembre de 2017. 10 a 14 horas

Cámara de Comercio, C/Lanza, 2

La Cámara de Comercio de Ciudad Real, en el marco del **Programa de Competitividad Turística**, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y la Cámara de Comercio de España, organiza esta jornada cuyo objetivo es mejorar la capacitación de los restauradores, cocineros y hoteleros en la gestión de sus negocios, a través de una formación específica que pretende exponer cuáles son los nuevos retos a los que se enfrentan y proporcionar las herramientas necesarias para afrontarlos. De esta manera, se proporcionarán los inputs necesarios para que puedan rentabilizar su negocio y hacerlo más eficiente.

La jornada se enfocará desde dos perspectivas diferentes: la de un cocinero como es **Carlos Medina**, conocido por ser finalista de la primera edición de Top Chef y por fundar la consultoría Two Many Chefs, que se encarga de asesorar y potenciar negocios hosteleros. Él enseñará a los asistentes cómo hacer más atractiva la carta de un restaurante para que entre por los ojos, o pequeños trucos para hacer más rentable la gestión en cocina. Medina dará la visión del chef que, además de saber gestionar la cocina con acierto, debe adquirir otras **habilidades de liderazgo y estrategia de ventas** para hacer **más rentable y competitivo su negocio**. Porque hoy en día no vale sólo con tener una buena carta, sino con crear una experiencia culinaria que atraiga y fidelice clientes.

Por otro lado, se abordará, de la mano de **Rhodelinda Julián**, consultora en comunicación y marketing online, de qué manera un restaurador puede llegar mejor a sus clientes con una estrategia básica de **marketing off line y on line**. Pequeños tips que, incorporados en su negocio en el día a día, incrementarán su presencia tanto en las plataformas digitales como en los medios tradicionales, dotando de prestigio a su marca y por tanto, atrayendo a más clientes.

Como clausura a esta jornada, **se degustarán las tapas premiadas en la X Edición del Concurso Tapearte** organizada por el Ayuntamiento de Ciudad Real.

Dirigido a

Gerentes y responsables de empresas de restauración, hostelería, cocineros y, en general, a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector.

Programa

Duración: 4 horas presenciales



UNIÓN EUROPEA

Cámara
Ciudad Real

Cámara
de Comercio de España

saboreaciudadreal
TASTINGCIUDADREAL



1º parte: Restauración:

- € El producto como reflejo del ADN de un establecimiento hostelero. Cómo construir una filosofía de marca a través de la definición del estilo gastronómico del lugar.
- € Diseño del menú y carta: paquetización de productos y rentabilidad de los mismos: raciones, precios, gestión con proveedores.
- € Cómo saber si tu negocio es rentable: claves y consejos. Negocios escalables VS Negocios únicos y exclusivos, ¿cuándo apostar por uno u otro?
- € La importancia del I+D en tu negocio para diferenciarte de la competencia.

2ª parte: Marketing y Ventas

- € Identidad del negocio hostelero: construcción de la marca desde cero (filosofía y estilo del local, marca, plataformas digitales).
- € Cómo atraer clientes: definición de objetivos; plan de marketing y diseño de estrategia.
- € Tips necesarios para realizar acciones interesantes para el negocio hostelero.

Clausura

- € Degustación de las tapas premiadas en la X Edición del Concurso Tapearte

Profesorado

Carlos Medina, cocinero y consultor de negocios del sector de la hostelería.

Rhodelinda Julián, consultora en comunicación y marketing online.

Condiciones de participación e inscripciones

La jornada es gratuita previa inscripción, hasta completar aforo

[CONVOCATORIA y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Área de Desarrollo Empresarial - Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo; Teléfono: 926 27 44 44;

Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org