

JORNADA
“MARKETING GASTRONÓMICO”
Tomelloso, 15 de noviembre de 2016

Ristorante Marquinetti. Avenida Don Antonio Huertas. 47. 09:00 a 13:00 horas

Para que un restaurante tenga éxito debemos apostar por buscar la excelencia en las 3 claves principales para buscar el éxito hoy en día: el producto, la ambientación e imagen y la rentabilidad.

Es muy importante ser conscientes de que para conseguir una experiencia 360º, tenemos que cumplir con estas 3 claves y, por supuesto, no dejar ni un solo detalle al azar ya que la suma de todos agrega valor al restaurante y genera ventajas competitivas.

También debemos aplicar una estrategia de diferenciación que se convertirá en la principal razón de ser de cualquier marca. Este proceso nos ayudará a distinguir el producto, la ambientación o el servicio, haciéndolos más atractivos para nuestros clientes. Mostrar aquellos aspectos que nos hacen únicos es crear valor para ellos y nos van a permitir llamar su atención.

La Cámara de Comercio, con el patrocinio de la **Diputación provincial**, y la colaboración del **Restaurante Marquinetti**, organiza esta Jornada, en la que expertos en gastronomía analizarán las claves para conseguir esta diferenciación y para tener una presencia destacada en este mercado tan competitivo.

Dirigido a

Empleados de restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros y, en general, a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector con una preparación específica.

Tendrán prioridad en la inscripción los profesionales en activo del sector de la hostelería.

Programa

☉ *“La importancia de los costes y la comunicación para asegurar el éxito y la rentabilidad”*

Fran Martínez, Jefe de cocina y propietario del Restaurante Maralba (1 Estrella Michelin)

Explicará la importancia de adecuar el producto y su rentabilidad en la elaboración de la carta de un restaurante y la aplicación práctica del mismo y **elaborará en directo** dos platos de la carta de la nueva temporada.

☉ *“Importancia del uso de la tecnología y redes sociales en los restaurantes y la aplicación práctica de las mismas”*

Eva María Rodrigo, Experta en marketing gastronómico, Directora de Vayro Marketing Gastronómico

- ✓ La necesidad de adaptarse al negocio: Restaurantes 3.0
- ✓ Marketing de contenidos: la importancia de diferenciarse
- ✓ Neuromarketing: ingeniería de menús y pensar en lo que piensa el cliente
- ✓ Un negocio hostelero en la red. Web y redes sociales
- ✓ Promoción on-line de los establecimientos de restauración

Colabora:

🍷 “Diseño y cálculo de costes en restauración”

Quique Cerro, Jefe de cocina y asesor gastronómico, colaborador en EsRadio

- ✓ El diseño del menú del día
- ✓ Cálculo del precio venta
- ✓ Los escandallos
- ✓ Análisis de ventas en la carta Menú Engineering y Principios de Omnes

Más información e inscripciones

La cuota de inscripción en la jornada es de 20 €.

[Convocatoria y ficha de preinscripción](#)

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

Colabora: