



Marketing della ristorazione: tendenze internazionali del mondo HO.RE.CA



INIZIO CORSO: martedì 24 settembre 2024

durata: 4 ore

Anche l'hotellerie e la ristorazione, come molti altri segmenti di mercato, sono soggetti a mode, tendenze ed evolvono insieme ai bisogni dei consumatori.

Per questo motivo sia l'offerta sia la promozione stessa che un ristorante, un bar o una struttura propongono, vanno progettate e adeguate di volta in volta ai modelli di consumo emergenti per creare una proposta unica e di valore che soddisfi i bisogni della clientela e che sia in grado di creare un legame con essa.

Il marketing della ristorazione, basandosi su un insieme di attività strategiche che permettono di trasformare un ristorante in un posto unico e irripetibile, è diventato essenziale e imprescindibile per tutte quelle realtà che vogliono restare al passo. Il marketing della ristorazione altro non è che la risposta alla sempre più marcata difficoltà di fare impresa in questo settore: è evidente che non è più sufficiente puntare sulla qualità del cibo, ma si rende necessario coinvolgere in modo più efficace il consumatore.

Obiettivi:

- Avere una visione contemporanea nel settore ristorazione
- Come raggiungere gli obiettivi qualitativi e quelli economici
- Costruire una brand identity
- Definire il core business
- Assimilare nuove tecniche di comunicazione e di vendita

Contenuti:

1. Tutte le generazioni sono un obiettivo
2. Linee guida: ergonomia, posizionamento, influence marketing
3. Tendenze mondiali della ristorazione
4. Il mondo horeca: dalla colazione al all day dining, dal bistrot al fine dining
5. Tipologie di bar e case history
6. Il wine bar: tecniche di organizzazione
7. Il cocktail bar : ritorno al passato
8. Il food & beverage negli hotel: visione di ogni singolo outlet tra obiettivi e soluzioni
9. Ristorazione 4.0
10. Temporary e experience: occasioni da valutare

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 24 settembre 2024
dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 17 settembre

Destinatari:

Il corso è rivolto ai
professionisti del settore
HO.RE.CA.