



Marketing e performance economica: strumenti strategici per ristoranti, bar e hotel



INIZIO CORSO: mercoledì 7 maggio 2025

durata: 18 ore

Un corso nel quale l'esperto Oscar Cavallera analizzerà le varie leve del marketing come elemento di successo per la gestione di bar, ristoranti, hotel. Inoltre si affronteranno temi quali: il cambiamento del food and beverage all'interno dei servizi di un hotel; l'elaborazione di tecniche di vendita per migliorare il fatturato; come costruire e dar valore all'identità del luogo; la comunicazione interna ed esterna; l'importanza degli standard.

Obiettivi:

Avvicinarsi al mondo del marketing analitico, programmatico e operativo con conoscenze base che aiutano lo svolgimento della propria attività. Implementare la propria conoscenza nella definizione del valore personale e di quello del locale. Comprendere al meglio la definizione degli obiettivi economici e qualitativi. Analizzare tutte le possibilità del food&beverage all'interno e all'esterno del settore hotel.

Contenuti:

COMUNICARE

- Efficacia strategica del marketing in&out
- Analisi dello scenario competitivo
- Gli obiettivi qualitativi ed economici
- Posizionamento e target Comunicazione in e out
- Influence marketing / Social marketing

VALORIZZARE

- Competenze e principi per definire il valore
- Analisi dell'identità
- Rivisitazione dei significati e dei modelli di consumo
- Concept come valore
- Storytelling dei consumi
- La carta dei vini

COSTRUIRE

- Tecniche avanzate dell'offerta F&B negli Hotel
- Analisi e concetti di realizzazione dei menu divisi per outlet e per servizio
- Esempio: ristorante, caffetteria, room service, banqueting, breakfast, spa, piscina, area bambini, wine bar, cocktail bar
- Individuare nuovi stili di vita e connetterli tra loro
- Lifestyle che cambiano l'approccio con l'hospitality
- Analisi e ricerca di nuove offerte di servizio
- Sostenibilità e benessere come priorità

RICERCARE

- Active urban e living on the move per nuovi business nella ristorazione
- New edutainment
- Incrementare il fatturato attraverso pop up

VENDERE

- Dinamismo a 360° nel settore hospitality
- Occasioni di partnership e co-marketing
- Nuove forme di training on the job

Calendario

Mercoledì 7 maggio 2025

9.00-13.00 / 13.30-15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 30 aprile 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto a:

- Gestori di bar e ristoranti
- Imprenditori del settore food & beverage
- Responsabili di attività ristorative o locali con servizio al pubblico
- Collaboratori e dipendenti coinvolti nella gestione operativa e nella comunicazione

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.