

FOOD AND FULL COST

Analisi economica per gestire con successo

Insieme per apprendere le moderne tecniche di gestione e controllo per operare con successo nel settore del **Food & Beverage**.

Programma:

- Come fare pubblicità e comunicazione
- Il social media marketing ristorativo
- Il revenue management per la ristorazione
- Controllo di Gestione Aziendale
- Processo di budgeting
- Break even analysis
- Food cost control
- Il Pricing
- Sistemi di Analisi

Lunedì 19 ottobre
Ore 15.30-18.30

HOTEL DELLE NAZIONI
Via Poli 6, Roma

Relatori:

Matteo Robustella
Formatore e Consulente di organizzazione
aziendale specializzato nel settore
della ristorazione

Paolo Liccardo
Dottore Commercialista
Organizzazione aziendale
e Controllo di gestione



MAIN SPONSOR

biPlan



SPONSOR

axon
POSSYSTEMS

Numero Verde
800.18.94.83
- Per info e adesioni: