

BE OWNER, BE MANAGER

FARE IMPRESA: DAL PROGETTO IMPRENDITORIALE ALLA GESTIONE

CARATTERISTICHE

- Completo, vengono trattati tutti gli argomenti vitali di fare impresa che crea profitti
- Tempo limitato, compresso, intensivo. Qui, ora, tutto e subito.
- Strumenti operativi unici e personalizzati (dispense e programmi di gestione) che non si comperano, non sono in vendita. Frutto di migliaia di esperienze.
- Diversificante, fa la differenza sui best competitor
- Successo economico fa spendere meno e incassare di più.
- Be happy, il lavoro che ti piace ma che ti lascia lo spazio vitale per la tua vita privata

MISSION

CI SONO SEMPRE MARGINI DI MIGLIORAMENTO, PUOI ESPANDERE

Sei in piena attività? A questo punto sei già cosciente che questo lavoro facilmente fagocita tutto il tuo tempo e inconsciamente entri nella “**Sindrome del Sacrificio**” che ruba il tempo da dedicare alla vita personale, a quella dei tuoi affetti. Alla fine **VALE LA PENA SACRIFICARSI? QUANTO TI RIMANE IN TASCA** realmente a fine anno?

Ci sono **SEMPRE MARGINI DI MIGLIORAMENTO** e anche di **ESPANSIONE**. La tua esperienza, la **TUA TENACIA** è un grande patrimonio, non si compera, ma il mondo sta cambiando ad una velocità supersonica e rispondere adeguatamente alle nuove esigenze di mercato non è facile.

Le crisi hanno evidenziato e cambiato il nostro mondo e continuerà, i margini di **profitto ridotti** al minimo, la mancanza di personale e della **qualità professionale**, il **caro prezzi** dei prodotti, le tasse ..

Che fare? Utilizzare al meglio quello che si ha, il **personale**, gli **spazi** del locale, le **attrezzature**, il **menu**, **riempire** il locale **di clienti** che spendono, controllare i **risultati** per poi **cambiare** dove serve.

Il Corso non tralascia niente di quello che realmente **serve GESTIRE L'IMPRESA** con l'obiettivo della **QUALITÀ DELLA VITA, DEL SUCCESSO ECONOMICO** e la possibilità **di ESPANSIONE**.

Quindi **AVVENTURA IMPRENDITORIALE** o **CONQUISTA DELLA SERENITA' E SUCCESSO?**

Destinatari/Target: Riservato ai Gestori di attività bar e ristoranti, F&B Manager, Bar Manager, Restaurant Manager, aspirati imprenditori che vogliono aprire un'attività del Food & Beverage o che vogliono far carriera

Requisiti richiesti: abilità utilizzo sistemi informatici Excel - Word

Dotazioni personali necessarie: Personal Computer fornito di pacchetto Microsoft Office + Excel , connessione WIFI, Applicazione Teams di Microsoft

Caratteristiche: Corso OnLine /Frontale

Dutata 12 ore

Materiali Didattici & Esercizi n° 5 Dispense di gestione ed esercizi

Extra Content E' incluso un **servizio personalizzato One-To-One** (On Line)

Riconoscimenti: Diploma Attestato di Partecipazione

PROGRAMMA IN SINTESI

- Capitolo 1. IDEA IMPRENDITORIALE**
- Capitolo 2. PROGETTO IMPRENDITORIALE**
- Capitolo 3. STILI DI LOCALI**
- Capitolo 4. BRAND IDENTITY**

INDAGINI

- Capitolo 5. TARGET: ANALISI DI MERCATO SUI CLIENTI**
- Capitolo 6. SCENARIO DI MERCATO BEST COMPETITOR (1 ^LIVELLO)**
- Capitolo 7. I FATTORI CHIAVE DIFFERENZIANI DI SUCCESSO 1^ Livello Location**

ASSET COMMERCIALE

- Capitolo 8. BUSINESS UNIT**
- Capitolo 9. PEAK & SLOW POINT**
- Capitolo 10. MIX MERCEOLOGICO DI VENDITA**
- Capitolo 11. CORE-BUSINESS DI VENDITA**

ASSET TECNICO OPERATIVO

- Capitolo 12. LAYOUT DEL LOCALE, ORGANIZZAZIONE DEI REPARTI,**
- Capitolo 13. VISUAL MERCHANDISING 1^ Liv .(organizzare gli spazi adeguati)**

ASSET RETROGUARDIA

- Capitolo 14. FORNITORI: SCELTA E SELEZIONE**
- Capitolo 15. GESTIONE DEL MAGAZZINO (Management Storehouse)**
- Capitolo 16. MANUTENZIONI**

ASSET MANAGERIALE GESTIONALE

- Capitolo 17 TIME MANAGEMENT**
- Capitolo 18. CONTROLLO E GESTIONE DI SE STESSI**

ABSTRACT – ACCENNI

- Capitolo 17 MENU ENGINEERING FINANCIAL – MENU PROFITS**
- Capitolo 18. SELEZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE**
- Capitolo 19. BILANCI ECONOMICI GESTIONALI**
- Capitolo 20. COSTI NASCOSTI – ALERT**