

Warszawa, 25 października 2018

Edukacyjnie na EuroGastro

W dniach 27-28 marca 2019 r., podczas targów EuroGastro, odbędzie się pierwsza sesja szkoleniowa w ramach projektu „*Profesjonalny Menedżer Restauracji*”. Program, organizowany przez MT Targi Polska wspólnie z Kongresem Szefów Kuchni, który zajmuje się częścią merytoryczną, jest odpowiedzią na potrzebę profesjonalnego przygotowania menedżerów restauracji do prowadzenia biznesu gastronomicznego.

Nie tylko szef kuchni

O jakości drużyny stanowi nie tylko jej lider, ale cały zespół. Podobnie jest w restauracji - potrzebny jest nie tylko profesjonalny szef kuchni, ale także wyedukowany menedżer. Zamiast uczyć się na błędach lepiej dobrze przygotować się do zarządzania restauracją czy kawiarnią. Menedżerowie, zarówno przyszli jak i obecni, będą mieli okazję zapoznać się z całym pakietem wiedzy, przygotowanym w skondensowanej formie, specjalnie na potrzeby tego programu. Przystępna formuła umożliwi swobodne przyswojenie informacji, dostępnych do tej pory na poziomie akademickim. Znajdą się wśród nich zagadnienia z zakresu mikro – i makroekonomii, marketingu, a także zarządzania personelem oraz finansów. Sesja, odbywająca się w trakcie najbliższej edycji EuroGastro, będzie spotkaniem inicjującym cały cykl szkoleniowy dla menedżerów restauracji.

Ekonomia i zarządzanie

W ramach sesji przedstawione zostaną podstawy mikroekonomii, które są niezbędne we właściwym prowadzeniu biznesu. Uczestnicy dowiedzą się również, czym są oraz jaki mają wpływ na gastronomię i biznes każdej restauracji i kawiarni podstawowe wskaźniki makroekonomiczne. Będzie okazja, aby się przekonać, że terminy PKB per capita, poziom bezrobocia, czy inflacja nie są ważne tylko dla ekonomistów i teoretyków. Można będzie się też dowiedzieć, w jaki sposób właściwie przygotować budżet restauracji, jak wyliczyć FoodCost i jak zarządzać personelem.

Zaspokajać potrzeby, osiągając zysk

Uczestnicy szkolenia poznają bliżej termin marketing mix i sposoby jego zastosowania w biznesie restauracyjnym. Nie będą już miały dla nich tajemnic polityka cenowa oraz kwestie profilowania i targetowania. Dowiedzą się także, jakie grupy docelowe można wyróżnić na rynku restauracyjnym i do kogo kierować ofertę restauracji i kawiarni, jak pozyskać klienta oraz jak go zatrzymać, a także jak budować markę.

Warto uczyć się od najlepszych

Wiedzę będą przekazywać wybitni fachowcy, wśród których znajdują się m.in. znani i wielokrotnie nagradzani szefowie kuchni i właściciele restauracji - Jarosław Uściński, Rafał Wronka i Jarosław Walczyk, doświadczony menedżer i doradca biznesowy, specjalizujący się w branży gastronomicznej, Piotr Rogowski oraz specjalistka w zakresie komunikacji i zarządzania Zuzanna Warowna-Toruńska.

Promocyjna cena

Promocyjna cena udziału w programie wynosi 490 PLN brutto (cena regularna 690 PLN).

Rejestracja i bilety

23. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro połączone z 12. edycją Międzynarodowych Targów Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel odbędą się w dniach 27-29 marca 2019 r. w Ptak Warsaw Expo. Rejestracja i bilety dostępne są na stronie www.mttargionline.pl/EuroGastro2019.

Więcej informacji o programie „*Profesjonalny Menedżer Restauracji*” oraz targach EuroGastro 2019 i WorldHotel 2019 na stronach www.profesjonalnymenedzerrerestauracji.pl www.eurogastro.com.pl oraz na nowym innowacyjnym portalu www.e-gastro.com

Organizator Targów – spółka MT Targi Polska S.A. to jeden z wiodących w Polsce organizator imprez targowych z ponad 25-letnim doświadczeniem. W maju zeszłego roku firma otrzymała godło „Teraz Polska” - prestiżowe wyróżnienie, które potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług. W portfolio firmy znajdują się targi bardzo dobrze znane za granicą, które w Polsce zyskały miano najważniejszych wydarzeń wystawienniczych. Są to: EuroGastro, WorldHotel, EuroLab, CrimeLab, TT Warsaw, LATO, Regionalia oraz Dziedzictwo.

Kontakt dla mediów:

Ewa Prochowicz, Dyrektor Marketingu i PR
eprochowicz@mttargi.pl, tel. 22 529 39 26

Tomasz Rosset, biuro prasowe MT Targi Polska, agencja Aktero
t.rosset@aktero.pl, tel. +48 531 170 743