

TALLER PRÁCTICO PARA EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO GASTRONÓMICO

“Estrategias de marketing
gastronómico para aumentar
ventas”



FECHA

19 de noviembre de 2018 - de 16:00h. a 19:30h.



DIRIGIDO A

Autónomos, pymes, emprendedores y empresas turísticas de hostelería y producto turístico-gastronómico; agentes locales y cualquier interesado en la mejora empresarial de su negocio turístico en destinos de la Comunitat Valenciana.



OBJETIVOS

- Conocer instrumentos públicos y gratuitos para la innovación en pymes turísticas: **Accetur Avanza Pyme** y **CreaTurisme**.
- Reflexionar sobre tendencias, retos, estrategias de eficiencia en la gestión de los negocios; definir propuestas de valor y diferenciación, técnicas para aumentar las ventas, mejorar la comunicación con estrategias visuales y *online*.
- Propiciar un debate profesional sobre las oportunidades de mejora de la competitividad y la rentabilidad.



CdT de Alicante

Monte Tossal s/n- 03001 Alicante



PROGRAMA

16:00h Recepción de asistentes

16:15h Bienvenida

Cámara Alicante.

Turisme Comunitat Valenciana.

16:30h Programas públicos para la competitividad de empresas y destinos

Carmen Ibáñez. *U. de Desarrollo Turístico. Turisme Comunitat Valenciana.*

Programa de Competitividad Turística

Carmen Doménech. *Turismo. Cámara Alicante.*

16:45h TALLER PRÁCTICO:

“Estrategias de marketing gastronómico para aumentar ventas”. El arte de innovar en la gestión del restaurante.

19:15h DEBATE Y CONCLUSIONES



CONTACTA CON NOSOTROS

Asistencia gratuita. -.- **Información:** Carmen Doménech

turismo@camaralicante.com - 96 514 86 46 **INSCRIPCIÓN AQUÍ**

Ponente Erika Silva

Especialista en Gestión Hotelera y Marketing Gastronómico; mentora de empresas de hostelería y gastronomía, con amplio conocimiento del sector en Chile, España y UK; y directora de la Escuela de Hostelería de Marketing Gastronómico y autora de uno de los blogs más reconocido de Marketing Gastronómico de habla hispana.



TALLER PRÀCTIC PER A EMPRESES D'HOSTALERIA I TURISME GASTRONÒMIC

"Estratègies de màrqueting
gastronòmic per a augmentar
vendes"



DATA

19 de novembre de 2018 - de 16:00h. a 19:30h.



DIRIGIT A

Autònoms, pimes, emprenedors i empreses turístiques d'hostaleria i turisme gastronòmic; agents locals i qualsevol interessat en la millora empresarial del seu negoci turístic en destinacions turístiques de la Comunitat Valenciana.



OBJECTIUS

- Conèixer instruments públics i gratuïts per a la innovació en pimes turístiques: **Accetur Avança Pime- Programa de Competitivitat Turística i CreaTurisme.**
- Reflexionar sobre tendències, reptes, estratègies d'eficiència en la gestió dels negocis; definir propostes de valor i diferenciació, tècniques per augmentar les vendes, millorar la comunicació amb estratègies visuals i *online*.
- Afavorir un debat professional sobre les oportunitats de millora de la competitivitat i la rendibilitat.



CdT Alacant

Monte Tossal s/n – 03001 Alacant



PROGRAMA

16:00h Recepció d'assistents

16:15h Benvinguda

Cambra Alacant.

Turisme Comunitat Valenciana.

16:30h Programes públics per a la competitivitat d'empreses i destinacions turístiques.

Carmen Ibáñez. *U. de Desenvolupament Turístic. Turisme Comunitat Valenciana.*

Programa de Competitivitat Turística

Carmen Doménch. *Turisme. Cambra Alacant.*

16:45h TALLER PRÀCTICO:

"Estratègies de màrqueting gastronòmic per augmentar vendes". L'art d'innovar en la gestió del restaurant.

19:15h DEBAT I CONCLUSIONS



CONTACTA AMB NOSALTRES

Assistència gratuïta. - **Informació:** Carmen Doménech

turismo@camaralicante.com - 96 514 86 46 **INSCRIPCIÓ ACÍ**

Ponent Erika Silva

Especialista en Gestió Hotelera i Màrqueting Gastronòmic; mentora d'empreses d'hostaleria i gastronomia, amb ampli coneixement del sector a Xile, Espanya i UK; i directora de l'Escola d'Hostaleria de Màrqueting Gastronòmic i autora d'un dels blogs més reconegut de Màrqueting Gastronòmic de parla hispana.

