



MARKETING PARA RESTAURANTES



Estrategias como enamorar al cliente e incrementar ventas y hacer que regresen una y otra vez

Martes 5 de septiembre
Salón Kaminal Juyú, 4º. Nivel
Grand Tikal Futura Hotel
8:30 a 17:30 horas.

Este año **Marketing para restaurantes** será la temática del Congreso de Restaurantes y se enfocará en dar a conocer las nuevas técnicas para incrementar las ventas y la rentabilidad.

Tendrá como principal objetivo desarrollar las habilidades mercadológicas y estrategias para incrementar la satisfacción de los clientes y la rentabilidad que inspire a una mejor y efectiva gestión en los restaurantes.

El incrementar nuestra rotación y nuestros tickets promedio se convierten en elementos indispensables al administrar restaurantes. Esto requiere un profundo conocimiento de los clientes, desarrollo de marca, implementación de tecnología, el uso de marketing interno y marketing vivencial que nos ayuden a incrementar el valor del servicio, de los productos y la experiencia vivencial de los comensales.

Objetivos del Congreso

- a. Mantener y hacer que los clientes regresen una y otra vez.
- c. Mejorar la propuesta de valor y estrategia incremental de ventas y rentabilidad.
- d. Mejorar la convicción de los colaboradores en el uso de redes sociales.

- e. Mejorar el valor de los productos, servicios y experiencia dentro del restaurante

Metodología del Congreso

Jesús Gómez Espejel consultor internacional lo llevará por temas concretos en el marketing de restaurantes, con más de 30 años de experiencia y asesor de marcas como coca Cola, Bimbo, KFC, y Dóminos Pizza. Su metodología combina presentaciones en Power Point o PREZI, videos, magia, dinámicas y diversas interacciones con el público, para hacer la conferencia, no sólo de contenido de alto nivel profesional, si no también práctico y motivacional, adecuándose a cada audiencia.

Dirigido a:

Propietarios de restaurantes, Gerentes de Restaurantes, Gerentes de Servicio al cliente, Chefs, Gerentes de cadenas de restaurantes, Consultores de servicio, Gerentes de ingresos, Catedráticos Universitarios de Hotelería y Gastronomía y todo aquel profesional que esté emprendiendo en este rubro de negocio y desea conocer cómo mejorar los resultados de marketing y ventas.

Programa:

08:30 a 08:50	Logrando la Satisfacción del Cliente a través de una taza de café
08:50 a 10:10	Impacto de los millennias en la Industria de alimentos
10:10 a 10:30	COFFE BREAK
10:30 a 12:45	Marketing de Restaurantes
12:45 a 14:00	ALMUERZO Inclusión Laboral Integral dentro del Mundo de la Restauración
14:00 a 15:40	Marketing de Restaurantes
15:40 a 16:00	COFFE BREAK
16:15 a 17:00	Cero desperdicios y las tendencias gastronómicas Mundiales (Unilever)

Conferencista Internacional:

Jesús Gómez Espejel.

Jesús es consultor de empresas mexicano, con 30 años de experiencia, especializado en mercadotecnia, liderazgo y emprendurismo. Con Maestría en Administración de Empresas del Tecnológico de Monterrey y Posgrado en Alta Dirección por IPADE. Fue seleccionado como Emprendedor Endeavor Global.

Creador de **The Go group**, un corporativo de empresas de investigación, estrategia, marketing, educación a distancia y comunicación digital, con presencia en México y

Centroamérica. Además, es investigador del comportamiento del consumidor siendo de la red de empresas de estudios de mercado más grande de México.

Ha sido conferencista en más de 12 países de Latinoamérica, España y Estados Unidos. Ha escrito 3 libros y existen múltiples artículos sobre él en revistas tales como **Expansión**, **Merca2.0**, **Crains**, **Summa**. Ha producido más de 40 conferencias en video donde hoy pueden capacitarse suscriptores de las plataformas de e-learning: uniemprende.pro, unigobierno.net y klob, en 5 países.

En el año 2017 estará dando más de 10 conferencias especializadas en Marketing de Restaurantes para cadenas de restaurantes, franquicias, cámaras especializadas e instituciones de gastronomía tanto en Estados Unidos, México, Centro y Sudamérica.

Inversión:

Individual	Q. 950.00
Grupos mayores de 3 participantes, socios y estudiantes	Q. 800.00

Su inversión incluye:

- ❖ Ocho horas de conferencias y Taller de Trabajo
- ❖ Materiales de trabajo
- ❖ Copia digital de las ponencias
- ❖ Almuerzo y refrigerios
- ❖ Diploma de participación

Con el respaldo académico de:



Información:

CORPOEVENTOS
14 avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II
Tel: (502) 2367-5053- 55- 56
info@corpoeventos.net
mercadeo@corpoeventos.net
www.feriaalimentaria.com

Organizado por:

