

#formazioneonline

Nuove modalità di servizio nella ristorazione

21 Maggio 2021
dalle 14.30 alle 16.00



powered by

Rh
the Retail Hub

ANTICIPARE, E INDIRIZZARE, L'INNOVAZIONE NEL MONDO DEL RETAIL?

È la sfida possibile che Retail Hub ha sposato. In un panorama in rapida e continua evoluzione abbiamo scelto di garantire, come primo business accelerator verticale, la migliore direzione sul futuro mirata alla generazione di nuove opportunità per tutti i player e le startup. Grandi o piccoli che siano.

Il corso

In un mercato della ristorazione caratterizzato da nuovi paradigmi e nuovi stili di consumo, conoscere i trend di oggi e del futuro è fondamentale per cogliere nuove opportunità legati alla diversificazione dei modelli di servizio e distribuzione. Dal take away al delivery, dalle dark kitchen ai food locker: nuovi modelli da integrare ai servizi tradizionali e per la diversificazione del nostro business.

Takeaway

- Trend della ristorazione di oggi e del futuro
- Nuovi modelli di servizio: ibridi e complementari
- Il delivery e le dark kitchen: oggi e la loro evoluzione
- Come strutturare un servizio delivery che possa creare valore per il cliente



powered by

Rh
the Retail Hub

Obiettivi

- 01** Conoscere i trend della ristorazione di oggi e del futuro
- 02** Sfruttare i nuovi modelli di servizio per far crescere la propria attività
- 03** Strutturare un servizio delivery che crei valore per il cliente



Docente
CHIARA VALENTI
Marketing & Communication Manager
Esperta di Food Retail

Ha maturato più di 11 anni di esperienza nell'ambito del marketing e della comunicazione per il mondo della ristorazione.

Nel 2009 inizia la sua esperienza lavorativa in Elios occupandosi di creazione e gestione di nuovi progetti per il mondo aziendale. Continua la sua esperienza nell'ambito della ristorazione consumer fino all'ingresso in Domino's Pizza.

Considera il food retail un mondo affascinante nel quale il marketing e la comunicazione sono solo parte di un sistema molto articolato.

powered by

Format



Durata sessione
1h 30m



Docente esperto



Live Test



Piattaforma Digitale
utilizzabile da tutti
i device



Condivisione
e discussione
dati settore



Roundtable con 2
speaker
e 1 moderatore



Condivisione atti
del corso



Invio registrazione
corso

A chi è rivolto?

**OPERATORI
DELLA
RISTORAZIONE**

**PROPRIETARI
E GESTORI
FOOD
RETAIL**

**GIOVANI
IMPRENDITORI
E STARTUP**

powered by



formazione@retailhub.it



retailhub.it



powered by

