



Temario

1. ¿Qué es marketing gastronómico y por qué es tan importante para los restaurantes? Las claves del marketing aplicado a la hostelería.
2. ¿Cómo aplicar los 6 pasos del marketing gastronómico para generar más ventas? Estrategias de marketing para influir en la decisión de compra del cliente.
3. Tendencias mundiales en restaurantes que generan interés en los clientes. ¿Cómo aplicarlas a tu negocio?
4. ¿Cómo innovar en la empresa? Encontrando la diferenciación, propuesta de valor y segmentación de clientes. Trabajo práctico grupal.
5. Cómo crear una carta un 30% más rentable con estrategias de neuromarketing e ingeniería de menús. Las 7 estrategias que te harán aumentar la rentabilidad y las ventas con tu carta.
6. Cómo comunicar de una manera más efectiva con marketing visual. Fotos, vídeos y gifs, la nueva era de la comunicación efectiva para los restaurantes.
7. Cómo generar más engagement en las redes sociales. ¿Qué es lo que le interesa a tu cliente cuando entra en Facebook, Instagram o Twitter?
8. Herramientas gratuitas para aplicar todas las estrategias de marketing aprendidas en el taller.