

bar university

2010

1
Cercate **nuovi strumenti**
per sostenere
la rete vendita?

2
State pensando ad un
modo **innovativo**
ed **efficace**
per comunicare
la vostra azienda
e i vostri prodotti?

3
Vorreste avere **nuove opportunità**
per essere
partner dei
professionisti del
pubblico esercizio?

bar university:
la vostra mossa
vincente.

Bar University è la scuola di formazione di Bargiornale, la testata leader per i professionisti del mondo bar, che mette a disposizione delle aziende della filiera horeca un ampio ventaglio di opportunità di promozione e comunicazione attraverso corsi di formazione ed eventi in linea con le tendenze più innovative del fuori casa, studiati per rispondere alle esigenze specifiche degli operatori del canale.

Bar University formazione *tailor made* per azioni di marketing su misura

- Bar University costruisce corsi su temi specifici richiesti dall'azienda che può inserire focus specifici sulle proprie strategie o prodotti
- L'azienda sponsor può scegliere tra moduli di formazione di diversa durata:
 Formula giornata - dalle 10,30 alle 13,00 - dalle 14,00 alle 17,00 (6 ore)
 Formula pomeriggio - dalle 14,30 alle 18,30 (4 ore)



Bar University per legare il proprio brand all'offerta di vantaggi concreti

I corsi di Bar University, tenuti da professionisti di fama, sono **full immersion** e forniscono una visione esauriente dell'argomento trattato. Sono **immediatamente operativi** e garantiscono una formazione che permette al gestore, al barman e al professionista di trasformare le nozioni acquisite in aula direttamente in opportunità, soluzioni e idee per il proprio locale da applicare e far rendere subito così da migliorare il proprio reddito e far crescere la propria professionalità.

Dalla scuola al bar, già in un corso!

Il numero dei partecipanti è limitato, affinché il corso possa rappresentare anche un utile momento di confronto con altri professionisti e colleghi e sia per le aziende un momento di ascolto nuovo delle attese degli operatori.



Il **pacchetto base** giornata di formazione prevede al massimo **25 partecipanti**. I corsi possono essere svolti su tutto il territorio nazionale, possono essere di una o più giornate, nella stessa sede o in formula Tour.

Trend e attualità nei corsi di Bar University

Bar University può sviluppare corsi su diversi ambiti della professione: dagli standard di servizio, alle tecniche di vendita, dalla gestione economica operativa del locale all'utilizzo dei prodotti e delle attrezzature, con un ampio coinvolgimento sui diversi settori merceologici interessati al mondo bar.

AREA BEVERAGE

- **Incrementare gli incassi** con il bere miscelato
- **Valorizzare il momento aperitivo**
- **L'uso dei superalcolici di alta gamma** per elevare l'immagine del locale e incrementare gli incassi
- **L'happy hour** del vino tra tecniche di vendita e visual merchandising
- **Il vino al bar:** viaggio tra promozioni, idee e novità per fare business con il vino
- **Aperitivo, snack e dopo cena:** come sviluppare il business con la birra



AREA ARREDAMENTO/ATTREZZATURE

- **Ergonomia del lavoro e standard di servizio:** come offrire qualità
- **I vantaggi economici** di un banco bar dinamico e funzionale alle esigenze di servizio



- **Scelta e mise en place** delle attrezzature e relative tecniche ergonomiche
- **Il dehors:** come sfruttare al meglio gli spazi esterni

AREA CAFFÈ, THE, ORZO, CIOCCOLATO E FOOD PER CAFFETTERIA

- **Tecniche di vendita** nel settore caffetteria
- **Come risolvere** il momento critico del pomeriggio



- **L'offerta food**

per migliorare le performance del business caffetteria

- **La caffetteria delle stagioni:** idee per nuovi e classici momenti di consumo

- **Il the nella miscelazione,** nuovi trends

AREA FOOD (pane e farciture, piatti pronti sottovuoto o surgelati, food dolce)

- **New business nello snack:** quali, come, quando e perché proporre nuove formule
- **Happy hour:** come renderlo vantaggioso per il locale e il cliente
- **Il biologico** come opportunità per attrarre nuovi clienti, elevare l'immagine e gli incassi
- **Dinamiche dell'offerta food al lunch:** vantaggi, opportunità, tecniche di vendita e di servizio dei piatti pronti
- **Dalla colazione alla merenda:** visual merchandising, promozioni, idee per vendere meglio e di più



- **Il menù:** uno strumento per condizionare il cliente e incrementare gli incassi



Formazione per la ristorazione by Bar University

Da quest'anno Bar University affianca la testata **Ristoranti - Imprese del Gusto** e offre alle aziende interessate al mondo della ristorazione corsi di formazione mirati sulle tematiche più attuali del canale.

LE TENDENZE NELLA RISTORAZIONE

destinatari operatori della ristorazione medio/alta; durata 4 ore

- **Immagine coordinata** e continuativa (cos'è, quali sono i vantaggi, quali gli standard operativi da seguire)
- **L'ambiente:** nuovi modelli (lounge restaurant, bakery bistrot, wine&food, locali a tema, locali night&day, le potenzialità di interno ed esterno)
- **La mise en place** (selezione e utilizzo delle stoviglie, nuove tecniche di mise en place, trend internazionali)
- **Il servizio** (nuovi trend; le diverse tipologie di servizio diverse per: risparmiare sui costi del personale, distinguersi, incuriosire, aiutare a socializzare; l'importanza degli standard nel ricevimento, presa comanda, servizio e conto. Case history internazionali)
- **I momenti aperitivo e digestivo** (nuovi trend, il loro uso per fare business, fidelizzare, gratificare)
- **Gli elementi distintivi** (la musica, le divise, il labeling). I trend internazionali nell'offerta food: case history di successo

FARE BUSINESS NELLA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

Dedicato a imprenditori della ristorazione classica, durata 4 ore

- **Il menu** (tipologie di menu, la comunicazione nel menu, strategie economiche, il pricing, tipologie di offerta food, case history di successo)
- **Gli standard:** definizione degli standard a seconda della tipologia di locale
- **Tecniche di vendita** (le relazioni con il cliente, gli strumenti per essere competitivi, le promozioni, le attività di fidelizzazione)
- **Immagine coordinata** e continuativa (una nuova visione e nuove regole per costruire un'immagine unica e ben definita del punto vendita)
- **La carta dei vini** (tecniche di costruzione, pricing)
- **Case history di successo**

Bar University: consulenza, professionalità e rapidità di risposte per progetti multimediali ad alta efficacia

Bar University è a disposizione delle aziende per affiancarle con la propria conoscenza del mercato fuori casa, nella costruzione di progetti formativi personalizzati, assicurando risposte in tempi molto brevi. Con i consulenti Horeca de Il Sole 24 Ore Business Media, può inserire gli interventi formativi in un mix di strumenti che utilizzano la stampa e l'innovazione più coinvolgente degli strumenti web per progetti di comunicazione e promozione delle vendite flessibili, articolati, multimediali ed efficaci.

TEMI TRASVERSALI

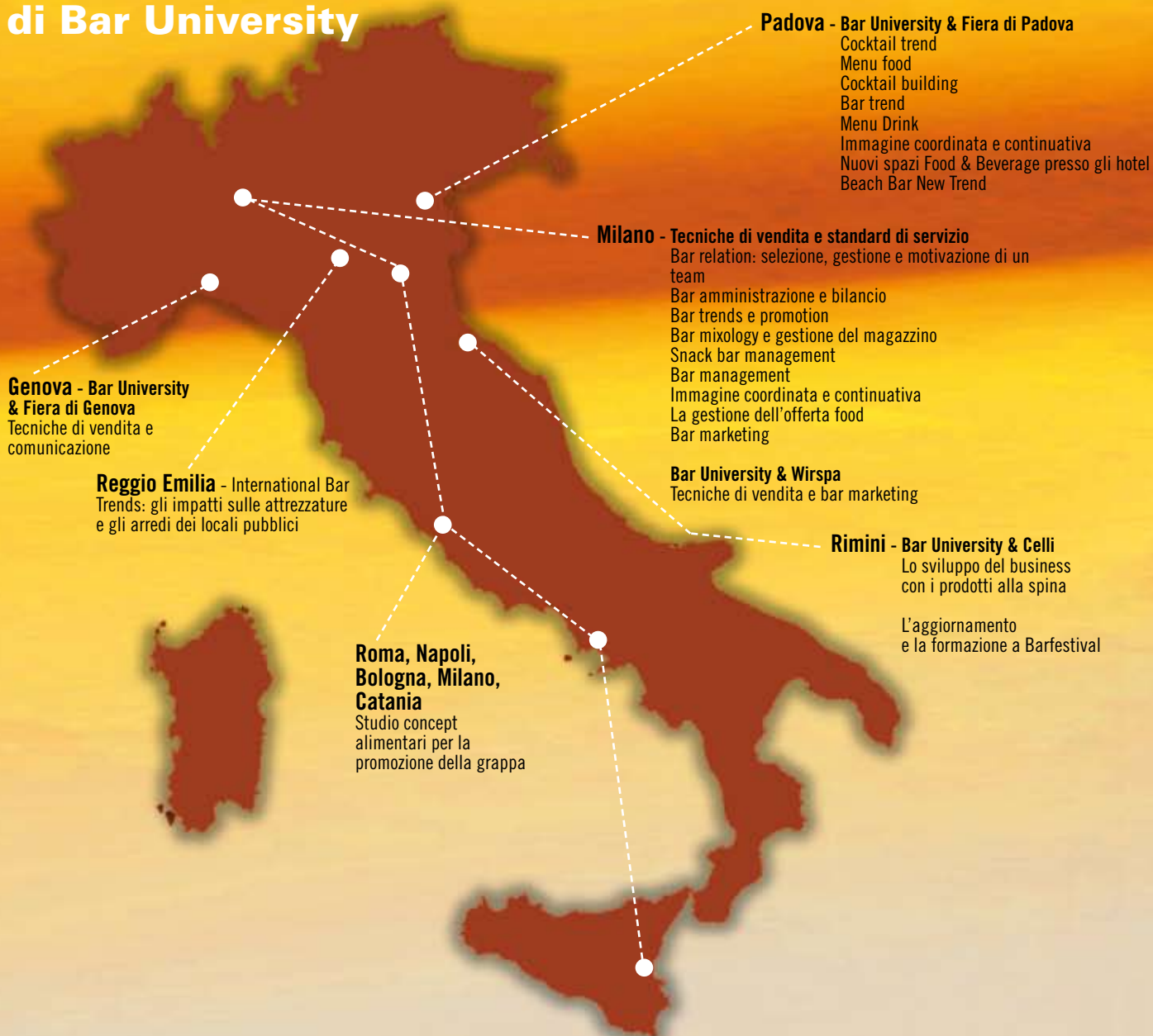
- **Il take away:** metodi e tecniche per sviluppare e incrementare le vendite
- **Investire su se stessi e su gli altri:** tecniche di controllo del servizio e parametri qualitativi per migliorare il servizio

Info: baruniversity@businessmedia24.com

Corsi flessibili e personalizzabili

I corsi di una o più giornate con massimo 25 partecipanti si svolgono su tutto il territorio nazionale, nella stessa sede o in formula Tour.

Alcune delle tappe di Bar University



Fai la mossa giusta. Scegli la formazione bar university



Per Informazioni
Segreteria Bar University:
 telefono 0362805134. int 32
baruniversity@businessmedia24.com
www.bargiornale.it

bar university e bargiornale
 sono iniziative de

