



JORNADAS DE MEJORA COMPETITIVA EN LA HOSTELERÍA.

Huelva, capital española de la gastronomía 2017,

¿Preparado para el reto?

Isla Cristina, 8 de noviembre de 2016.

- ¿Goza de buena salud mi negocio?
- ¿Son mis ventas suficientes para cubrir mis gastos y ofrecermé un beneficio?
- ¿Es mi beneficio suficiente o podrá aspirar a más?
- ¿Cuáles son mis principales gastos? ¿Puedo rebajarlos?

CURSO DE AUTODIAGNÓSTICO DE MI EMPRESA DE RESTAURACIÓN

A través del uso de herramientas de autodiagnóstico, los participantes descubrirán el estado de salud de sus negocios, de sus actividades gestoras, y podrán compararse con el sector / con sus competencias. Identificarán los factores críticos que lastran la competitividad y rentabilidad de sus actividades, profundizando en recetas para paliar sus enfermedades.

Dirigido a mandos intermedios, gerentes y pequeños-medianos empresarios del sector hostelero y hotelero (empresas de restauración: bares, restaurantes y salones de banquetes).

Martes, 8 de noviembre de 2016 - Taller práctico de 9:00 a 14:00 horas
Miércoles, 16 de noviembre de 2016 - Tutorías individuales de 16:00 a 21:00 horas

Inscripciones aquí: <https://goo.gl/forms/8Yedy5zTiA7nfGJy1>

...o también mediante
el siguiente código Qr

Organiza: CADE de Isla Cristina

Lugar: Teatro Mpal. Horacio Noguera de Isla Cristina (Ala Este).
 959077515 - cade.isla@andaluciaemprende.es



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO



Colabora:
 Excmo. Ayto. de Isla Cristina