



 @MegaDolciaria |  megadolciaria
T. 06 9310188
info@megadolciaria.it



 Marco Rinella
marco.rinella@yahoo.it



 @CiEffeConsultingRoma
 cieffeconsulting |  Ci.Effe. Consulting
T. 06 89021570 | info@cieffeconsulting.com

Una perfetta **IMPRESA DOLCIARIA**

4 ingredienti per il successo



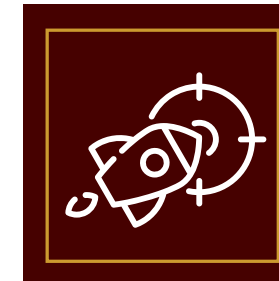


Diventa una vera GUIDA

Durata: 4 ORE

Tematiche:

- Come trovare il giusto equilibrio tra **LEADER** e **CAPO**
- Come gestire il **TEMPO** e lo **STRESS**
- Come scegliere i prodotti più adatti al mercato per far **VENDERE** di più il negozio
- Come gestire le nuove **MODE ALIMENTARI** nell'assortimento della vetrina



Fai performare il tuo BUSINESS

Durata: 4 ORE

Tematiche:

- Come incrementare gli **UTILI**, ottimizzando la **PRODUZIONE**
- Come ampliare l'**ASSORTIMENTO** e massimizzare le **VENDITE**
- Come ottimizzare le **RISORSE ECONOMICHE** e migliorare il controllo dei **COSTI**
- Come saper leggere i **DATI**

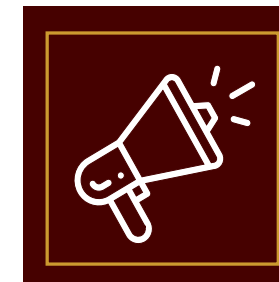


Migliora la tua SQUADRA

Durata: 4 ORE

Tematiche:

- Come **GESTIRE** i collaboratori
- Come **PARLARE** con i collaboratori
- Come **COINVOLGERE** i collaboratori nelle fasi di **PRODUZIONE** e **VENDITA**



Impara a COMUNICARE

Durata: 4 ORE

Tematiche:

- Come migliorare l'**ESPOSIZIONE**, combinando prodotti per **VENDITE ABBINATE**
- Come migliorare il **LAYOUT** interno, dai prodotti base ai prodotti stagionali
- Come migliorare la **VETRINA** fisica e quella online
- Come migliorare la **COMUNICAZIONE DIGITALE**
- Come comunicare l'aspetto **SALUTISTICO** della pasticceria