REIMAGINE SU Restaurante

SERIE DE WEBINARIOS



Esperamos que pueda participar de ésta serie de webinarios creada específicamente para que pueda reabrir su restaurante al público de forma exitosa. Cada uno de los webinarios se enfocará en estrategias, recursos disponibles y ejemplos con su exito en mente.

1. Reimagine su Restaurante: Iniciando Su Jornada

Este es el primero de una serie de 5 webinarios en el que hablaremos acerca de las consideraciones más importantes al momento de prepararse para reabrir su operación para ofrecer servicio dentro de su restaurante. Hablaremos sobre temas relacionados a las condiciones de salubridad y operaciones, menú, mercadotecnia y redes sociales, personal, y flujo de efectivo.

Español





6 de Mayo

3:00 pm CST

REGÍSTRESE AHORA

2. Reimagine su Restaurante: Menú e Inventario

Durante este webinario nos dedicaremos a reposicionar su menú para que pueda ajustarse a la nueva realidad. Le proporcionaremos con recurso y puntos a considerar para generar tráfico a su restaurante tanto dentro de su establecimiento como servicio para llevar. Una vez que discutamos su menú, revisaremos mejores prácticas para administrar su inventario.

Español





7 de Mayo

3:00 pm CST

REGÍSTRESE AHORA

3. Reimagine su Restaurante: Operaciones y Personal

Durante este webinario le mostraremos cómo prepararse para ejecutar de manera exitosa las operaciones dentro de su restaurante y órdenes para llevar. También le mostraremos algunas de las prácticas de saneamiento y procedimientos más existosos para que pueda proporcionar un ambiente seguro tanto para sus empleados cómo para sus clientes. Recuerde de consultar sus recursos a nivel estatal y de estado para asegurarse de cumplir con las regulaciones locales.

Español





8 de Mayo

3:00 pm CST

REGÍSTRESE AHORA

4. Reimagine su Restaurante: Mercadotecnia y Redes Sociales

En este webinario le mostraremos cómo posicionar a su restaurante de manera exitosa mediante la utilización de técnicas de mercadotecnia. Le proporcionaremos los puntos a considerar, mejores practicas y consejos, y lo introduciremos a recursos que puede usar para ayudarlo a promover su negocio.

Español





11 de Mayo

3:00 pm CST

REGÍSTRESE AHORA

5. Reimagine su Restaurante: Conozca sus números

El flujo de efectivo es más importante que nunca. Le mostraremos herramientas y soluciones para que pueda calcular su Costo Real (alimentos, bebidas y salarios de los empleados) y el número que tiene que considerar como su punto de equilibrio diario.

Español





12 de Mayo

3:00 pm CST

REGÍSTRESE AHORA

Todos los webinarios se ofrecerán en ambos, español e inglés. Las grabaciones de las sesiones van a estar disponibles en nuestra página web de <u>foodie.sysco.com</u> para que pueda escucharlas en cualquier momento.



Conéctese con nosotros









Sysco Corporation 1390 Enclave Parkway Houston, TX, 77077 US resources and best practices for executing your plan.