



# Aumenta las ventas de tu restaurante

## Comercialización y Revenue Management

### DIRIGIDO A:

Trabajadores, directores y propietarios de establecimientos de restauración con inquietud por estar a la última.



**DURACIÓN:**  
37 horas.

**MODALIDAD:** online.  
El curso incluye teoría y casos prácticos.

**100% BONIFICABLE POR LA FUNDAE PARA TRABAJADORES EN ESPAÑA**

**ACCESO AL CAMPUS:**  
24 horas x 365 días

**REPASO Y PRÁCTICA EN CAMPUS:**  
24 horas

**PRÓXIMO INICIO:**  
Este curso está abierto a la inscripción actualmente y se puede comenzar en cualquier momento.

**TUTOR:**  
Gabi Mueller

**FORMA DE PAGO:** Por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito.

Un curso altamente interactivo que cuenta con una presentación muy visual, ejercicios online, casos prácticos, foro y tutoría online. Nuestra plataforma virtual permite que los participantes se conecten en cualquier momento y desde cualquier lugar. Nuestros tutores, especialistas en la materia, están disponibles para resolver cualquier duda que puedan tener. Hotel-lo es un centro especializado en la formación y asesoramiento en Revenue Management y la Comercialización.

### Contenido (resumen):

- **Fundamentos básicos**
  - Fundamentos de Revenue en Restaurantes
  - Segmentación
  - Indicadores de Revenue (Seating efficiency y ocupación, RevPASH)
  - Análisis de datos
- **Herramientas aplicables**
  - Gestión de la disponibilidad
  - Menú Engineering
  - Principios de Omnes
  - Escandallos
  - Upselling
  - Neuromarketing
- **Comercialización**
  - El nuevo cliente
  - Análisis de la competencia
  - Los principales canales de venta
- **Redes sociales y nuevas tendencias**
  - Estrategia en redes sociales
  - Social Media Plan
  - Delivery
  - Take away

### MAS INFO:

sara.colomer@hotel-lo.com | 93 451 84 17