

Как организовать бизнес в сфере уличной еды

Место проведения: Ленинский проспект, д. 38А, город Москва

Выдаваемые документы: Удостоверение о повышении квалификации или Сертификат Moscow Business School

Программа обучения

- Специфика фудтрак-бизнеса: чем он отличается от всех прочих видов бизнеса в HoReCa
- Как выбирать локацию, что необходимо учитывать
- Как понять, какой фудтрак приобрести и какое оборудование необходимо
- График работы — определяем оптимальный вариант
- Финансовая модель — как посчитать реальные цифры
- Меню фудтрака — как составить рабочий и максимально прибыльный ассортимент
- Особенности реализации пива и алкогольных напитков
- Как выбрать наилучших поставщиков и получить максимально комфортные условия
- Дополнительные возможности заработка на фудтраке
- Продвижение услуг фудтрака — какие каналы выбирать и как ими пользоваться
- Персонал — как посчитать оптимальное количество и использовать сотрудников максимально эффективно
- Автоматизация и учёт
- Программы лояльности для постоянных гостей

Практикум «Создаём финмодель бизнеса на фудтраке»