



Face ao atual cenário de crise, saúde pública e insegurança, com resultados bem evidentes nas receitas das empresas, importa não baixarmos os braços, sermos resilientes e termos uma rápida capacidade de reação e adaptação. Assim, importa pensar criticamente, analisar alternativas, definir estratégias e criar ferramentas que apoiem e ajudem a superar estes tempos desafiantes.

Partindo de uma análise ao mercado atual, a ação permite identificar as principais tendências do setor da restauração, do ponto de vista de conceitos, produtos alimentares e estratégias de implementação de negócio.

Conteúdo Programático:

- 01 > **Enquadramento: COVID 19 e impacto na restauração**
- 02 > **Opções estratégicas e tendências da oferta**
- 03 > **Inovação nos produtos, estabelecimentos e serviços de restauração e bebidas – *Restaurant and Kitchen Trends***

Formador | Rui Santos

Data | 22 de junho

Horário | 15h00 às 17h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS