



Cada vez mais as preocupações ambientais estão na agenda de empresas e clientes.

Os consumidores valorizam as medidas e ações que as empresas tomam neste sentido.

Por esse motivo, também as empresas de restauração devem adequar, com qualidade e criatividade, os produtos locais e a sustentabilidade, ao seu modelo de negócio.

Conteúdo Programático

- 01 > Produtos locais
- 02 > Gastronomia sustentável na restauração - fundamentos
- 03 > Vantagens de uma gastronomia sustentável nas cartas e menus de um restaurante
- 04 > Criatividade e proposta de valor
- 05 > Estratégia de marketing

Formador | Hugo Carvalho

Data | 20 de maio de 2020

Horário | 16h00 às 18h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS