



Face ao atual cenário de crise, saúde pública e insegurança, com resultados bem evidentes nas receitas das empresas de restauração, 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.

A sessão irá abordar a temática associada à dinâmica da gestão dos custos em empresas de restauração, dotando os participantes de ferramentas práticas e simples de controlo financeiro para a gestão dos seus negócios no período de situação de crise em que nos encontramos devido à COVID-19.

Conteúdo Programático

- 01 > **Definição dos fatores de produção - serviço face à situação de crise de saúde pública**
- 02 > **Quantificação dos Fatores de Produção - serviço em função da atual situação**
- 03 > **Redesenho do Processo Produtivo - serviço para fazer face ao actual volume de procura e às imposições legais**
- 04 > **Lean e Kaizen aplicados à Restauração - uma forma de racionalizar os Fatores de Produção e combater o desperdício numa situação de crise**

Formador | Rafael Ventura

Data | 24 de abril de 2020

Horário | 09h00 às 11h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS