

“Il contributo dell’Innovazione Tecnologica per la Ristorazione”

A cura di **Assoristoratori Bari**

Fiera del Levante - Lungomare Starita – Padiglione 9
Mercoledì 10 Febbraio - ore 10,00

AREA INNOVAZIONE PER IL RETAIL / GDO

Coordina: **Claudio Bonomi** – Vice Caporedattore “Bargiornale”

Ore 10,00 -

Saluto di Benvenuto

Sergio Fanelli - Assessore Innovazione Tecnologica Provincia Bari
Alessandro Ambrosi - Presidente Confcommercio Bari
Marco Schianchi - Presidente Comufficio

La ristorazione pugliese nel 2010: come valorizzare il patrimonio regionale

- Il 2009 tra recessione e opportunità
- Le strategie vincenti del 2010

Damiano Binetti - Ristorante “La Locanda di Ciacco”
Pantaleo Mastrogiacomo - Ristorante “Mastrogiacomo”
Mario Petrocelli - Direttore Associazione Ristoratori Tranesi
Giuseppe Sferrazza - Ristorante “La Barcaccia”

Come migliorare e velocizzare la gestione del Ristorante

- Il Ristorante “in palmo di mano”: come ridurre i costi del personale, migliorarne l’efficienza, annullare gli errori
- Ridurre i tempi di attesa, facilitare e velocizzare la chiusura del conto
- Sconti, convenzioni personalizzate per clienti ed aziende
- Come controllare tutti i conti in tempo reale e da remoto
- Quale gestione del magazzino per evitare sprechi ed abusi
- Un sistema di statistiche indispensabile per la gestione del Ristorante
- La gestione della fidelizzazione e lo sviluppo della Clientela

Antonio Boccia - LKM
Francesco Mattia - Cash System
Antonio Piolanti - Olivetti
Camillo Radaelli - Epson

Conclusioni

Francesco Mancini – Presidente Assoristoratori Bari

Media Partner

bargiornale