



# pizzaforum2.0

## Gestión de pizzerías. Las claves del éxito

La cocina italiana tiene en las pizzerías uno de sus conceptos de mayor éxito a nivel internacional. Como concepto de restauración responde perfectamente a las necesidades de un restaurador independiente, tanto como a las de una cadena de restaurantes que desee focalizarse en esa actividad o diversificar con ella.

¿Posee el mercado un techo para las pizzerías? ¿Cómo hacer negocios y cómo crecer con ellas? ¿Cuáles son los motivos de su éxito? ¿Qué opinan sus protagonistas?

La primera convocatoria, Pizzaforum2.0, tratará sobre temas de gestión empresarial. De su mercado, de las formas de crecer mediante la franquicia, de cómo comprar, optimizar y mejorar el nivel de competencia, mediante el uso de nuevas tecnologías de proceso o de producto, ofreciendo nuevos servicios como el delivery o la pizza en porciones ...

### LA CITA

**Día:** 21 de junio de 2010

**Lugar:** Parque Ferial Juan Carlos I. Recinto Ferial IFEMA. Puerta Sur (metro: Campo de las Naciones)

**Sala:** 11 planta -1 (menos uno)

**Horario:** 9,30 – 14,30

### INSCRIPCIONES

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN:  
[www.pizzanet.es](http://www.pizzanet.es)

#### CUOTAS DE INSCRIPCIÓN:

**Pizzerías:**.....  
.....90€ + IVA  
**Miembros del CLUB de la PIZZA:**.....  
.....32€ + IVA  
**Proveedores:**.....  
..... 290€ + IVA

**MÁS INFORMACIÓN EN:**  
[info@pizzanet.es](mailto:info@pizzanet.es)

## EL PROGRAMA

**9.30** Acreditación de asistentes y entrega de documentación.

**9.45** Apertura a cargo de **D. Alfonso de Borbón**.  
Director de IINTERSICOP 2010.IFEMA

**9.55** Sesión 1: El Mercado

“La Demanda de pizza”. **Francisco Aranda**.  
Foodservice Manager NPD-CREST

“Una web para Networking: pizzanet.es”  
**Eduard Jiménez**, director de pizzanet.es

“Crecer mediante franquicia: El caso de “El Racó””. **Alfredo Palencia**, director general de Atlanta

**10.55** Coloquio

**11.15**.Pausa y café

**11.30** Sesión 2: Función de los proveedores en el desarrollo del negocio de las Pizzerías

“Los Hornos” - “Las Harinas” - “Los Toppings” - “Envases”

**12.00** Coloquio

**12.30** Sesión 3: Los protagonistas

**Pizzerías independientes - Cadenas  
Pizza delivery y take away**

**13.30** Coloquio final

**14.00** Clausura del seminario

