

24-26 Maggio 2021

Durata: 4 ore (2 moduli da 2 ore in collegamento web con orario 17:00 - 19:00)

## **“BED & BREAKFAST Colazione e cena: cosa e come offrire per creare profitto”**

### **Programma:**

#### **24 Maggio : Il cliente**

- Il cliente: come individuare il proprio target
- Quale proposta offrire al proprio target di clientela
- Come definire il menù più adatto
- Il giusto rapporto tra costo materia prima e proposta al cliente (Breakfast)
- Aumentare il valore percepito sul pacchetto B&B

#### **26 Maggio: L'offerta**

- Quanto costa la colazione?
- Pacchetti per Pranzi o cene in B&B (Come Comporre l'offerta)
- Come creare un Profitto sull' UP-sell di pranzi e Cene.
- Food Cost Applicabile anche in B&B
- Dare valore senza esagerare sul prezzo di vendita.

---

Per maggiori informazioni:

Ufficio Sviluppo Imprenditoriale  
Dott.ssa Paola Laurenzi  
Camera di Commercio di Lucca  
Corte della Campana, 10 - 55100 Lucca  
Tel. +39-0583-976.657 - Fax +39-0583-199.99.82  
e-mail:sviluppo.impreditoriale@lu.camcom.it