

# villena.

Sabor hacer

## Transformación de la carnicería: Del fresco a la comida preparada



Pepe Toledo  
Chef Corporativo de Villena



**Objetivo:** Transformar el modelo de carnicería en un negocio rentable y de futuro mediante pasa por la elaboración y venta de platos preparados y listos para consumir. Taller de elaboración de un surtido de productos precocinados, preparados y listos para consumir en el mostrador para mejorar tú negocio



**Fecha:** Jueves 19 de marzo de 2020 de 16h a 19h. (3 horas)



**Dirigido a:** Profesionales de carnicerías-charcuterías e industria cárnica, interesados en conseguir nuevos clientes y fidelizar a los actuales mediante nuevas estrategias y herramientas de marketing, publicidad y promoción.



**Información e Inscripciones:**

958 437 088 | Cristina Casas| [formación@villenasabor.com](mailto:formación@villenasabor.com) | [villenasabor.com](http://villenasabor.com)



**Sede de Granada:** Ctra. Córdoba - Pol. La Vega, Nave 4, 18230 Atarfe (Granada)



ESPECIAS | TRIPAS | MAQUINARIA | PACKAGING | UTENSILIOS | FORMACIÓN

OTACI S.L. - Ctra. Córdoba. - Pol. La Vega, Nave 4, 18230 Atarfe (Granada) - 958 437 088 - [formación@villenasabor.com](mailto:formación@villenasabor.com) - [villenasabor.com](http://villenasabor.com)