

## EMPREENDEDORISMO NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

O mini - curso possui ênfase em fomentar o empreendedorismo no setor de alimentos e bebidas (Serviços de Buffet e empreendimentos similares de fornecimento de AeB). Demonstrar como se manusear dados e que se pode empreender mesmo com o conhecimento inicial básico sobre gestão.

Tópicos do Mini-Curso:

- 1- Tipos de empresas de fornecimento de Alimentos e Bebidas (buffets, alimentação coletivas, bares de eventos, e sub empresas de alimentação dentro de buffets)
- 2- Posso começar a empreender com apenas uma panela? Porque não?
- 3- Planejamento e execução
- 4- Como se posicionar no mercado
- 5- Como precificar um serviço de AeB. (por pessoa ou orçamento comum)?
- 6- Tendências de mercado (ser dono, tendo apenas uma panela), terceirizações, "quarterizações", assessorias, consultorias
- 7- Posturas e tratamento com o cliente (o combinado não sai caro)
- 8- Processo de benchmarking
- 9- Vídeos e curiosidades

### MINISTRANTE MATHEUS PINTO WENZEL

Ex-aluno de Turismo da UFJF. Trabalhou como gerente de Planejamento do Palácio das Festas Buffet. Bartender profissional há 10 anos. Atualmente, proprietário da Atelier Drinks (Empresa especializada em produção de bares de coquetéis em eventos), atua no mercado de coquetelaria realizando assessorias e consultorias em bares e restaurantes.