CURSO
AECOC
RETAIL KNOWLEDGE

Conoce a tu cliente CARREFOUR Frescos

Una oportunidad para conocer el modelo comercial y la visión estratégica de CARREFOUR en las categorías de frescos.
-

28 de octubre

Polígono Comercial Megapark
Plaza del Comercio, 11-13
28703. San Sebastian De Los Reyes
-
De 15:00 a 18:30

Objetivos de esta formación

- Aprender sobre la visión, estrategia y buenas prácticas de CARREFOUR en las compras y ventas de productos de frescos y aprovechar la oportunidad de compartir visión y experiencias con sus directivos.
- Conocer en profundidad el funcionamiento de una de las tiendas más representativas de la enseña. Ver la implantación en punto de venta de su estrategia comercial de frescos a través de la gestión del surtido, layout, actividad promocional, comunicación en punto de venta y otros proyectoss y campañas diferenciales.

Con la participación de

Con la participación de los responsables de productos frescos (carnes, productos del mar y frutas y hortalizas) de Grupo Carrefour.

- Jorge Alberto Martinez, Director Productos Frescos
- Alexandra Riera, Directora de Frutas y Verduras España
- Francisco Piqueras, Director Carnicería
- Eduardo Ortega, Director Pescadería

Dirigido a

- Exclusivo para fabricantes de Gran Consumo con foco especifico en categorías de frescos, en especial para perfiles de Dirección General y Gerencia.
    - Responsables de las áreas Comercial, Marketing y Trade, Innovación y Digital/e-commerce, con foco específico en las categorías de frescos.

Programa

15:00 Inicio

- Bienvenida
- Panorama de la distribución en España y tendencias en la venta de productos frescos. Ponencia David Magre AECOC
- El modelo de frescos de Carrefour

Pausa café

- Visita guiada al Centro Comercial Carrefour - San Sebastián de los Reyes

18:30 Final de la Jornada

Formadores AECOC



Barbara Calvaresi
Resp. Sectores Frutas
Y Hortalizas



David Magre
Analista Retail
Knowledge

Precios

Descuento del 20% a partir del 2º inscrito de una misma empresa.

- **No socio 490€**
  IVA general (21%) / asistente
- **Socio 390€**
  IVA general (21%) / asistente
-
- **Bonifícate este curso**
  Para gestionar esta bonificación, se debe poner en contacto con la Fundación Estatal y presentar la documentación requerida al menos 7 días antes del inicio del curso en el caso de formación