



**Stai per Aprire
il tuo Ristorante?**

**STAI PER INVESTIRE
I TUOI PRIMI 200 MILA
EURO NELLA TUA ATTIVITÀ?**

**Alt! Prima di investire il
tuo Denaro devi sapere un sacco di cose...**

Stai pensando di "Aprire o Gestire" un Ristorante?



**Hai già un Ristorante e ti stai
chiedendo come gestirlo al meglio?**

**Vuoi avere dall'oggi al domani le idee
chiare su come raggiungere il successo nella tua
attività Ristorativa? Scoprirne i maggiori vantaggi?**

**Ti piacerebbe saperlo? Stai per scoprire i segreti che la maggior
parte dei Ristoratori non saprà mai per raggiungere il Successo
nella propria attività e quindi svelata**

**anche la Ragione per cui la maggior parte delle Attività falliscono
entro i primi 5 anni di vita.**

Ascolta quello che ti voglio dire ora:

Se davvero...

**tu avessi mai desiderato di entrare al mattino nel tuo Ristorante,
avendo la sensazione che quello che vivi giorno per giorno è ben fatto
e ti sta portando al successo GUADAGNANDO senza alcuna
preoccupazione...**

allora...

**...sono sicura che questa potrebbe essere la
lettera più importante che tu abbia mai letto nella tua vita.**

- Come vedi oggi il futuro del tuo Ristorante?**
- Come vedi oggi la gestione del tuo
Ristorante?**

Dalla scrivania di: De Mori Claudia
"La Ristorazione del 2010"

Giovedì 12 Maggio 2011



che tu sia un'esperto Ristoratore oppure uno alle prime armi, sarai capitato qui sicuro per un unico motivo

Non sei soddisfatto di come riesci ad organizzare la tua attività e a trarne profitto: dico bene?

Ti piacerebbe pensare di:

● **Avere una guida semplice, comprensibile a tutti che non ti serva una laurea, "passo dopo passo", con le migliori Tecniche di Marketing, su come cominciare la tua gestione dall'inizio, quando acquisti la tua attività e imparare come condurla realmente?**

● **Avere un sistema Intellegente, Rivoluzionario, organizzato al meglio per guadagnare quello che finalmente desideri, avendo un pò di più tempo per te e la tua famiglia, cioè più soldi e meno stress?**

● **Incominciare dalle basi e avere una guida che ti permetta di raddoppiare o triplicare i tuoi incassi del tuo Punto Ristorativo, con metodi garantiti e sperimentati, ci crederesti?**

● **Se tu pensi che ti piacerebbe finalmente capire come far funzionare la tua attività senza buttare tempo e soldi girando a vuoto nella direzione sbagliata...**

..allora continua a leggere perchè capirai che veramente questa è la lettera più importante che tu abbia mai trovato finora.

**Ora tu penserai:
-" Ma in fin dei conti non si tratta altro che gestire un Ristorante!"-**



Ma saper gestire bene la tua attività avrà una ripercussione sulla tua vita per l'esito che otterrai. Se la gestirai bene, fantastico! Se invece avrai sbagliato la direzione e avrai perso tutto, sprecando i migliori anni della tua vita, sarai grandemente demotivato.

Ricorda che un errore di scelta può avere una ripercussione di anni, e l'esperienza di vita mi ha insegnato che questo mondo crudele, non ha pietà per gli errori compiuti in buona fede dalle persone e la maggior parte delle volte non perdona.

Perciò a seconda della direzione che prenderai, raggiungerai dei risultati.

● Il grande problema n° 1:

ho constatato che, come ti dicevo prima, la maggior parte delle Attività Ristorative aprono, vegetano e muoiono nel corso dei primi 5 anni di vita. Perchè secondo te?

**Perchè il difficile, non è aprire un'attività,
ma il difficile è gestire un'attività!!**

Se il sistema di lavoro che hanno e la produzione del reddito fosse eccezionale sarebbero ancora in vita, ma la maggior parte di loro già dal 2° anno non riesce a pagarsi le spese oppure vanno a pari.

Potrai trovare diversi corsi girando nel Web, tutti eccezionali, o per lo meno dicono di esserlo, ma ti accorgerai anche che sono talmente difficili da capire, con talmente tanti paroloni tecnici che sono accessibili soltanto a 1 decimo delle persone che li acquistano.

Potrai anche avvalerti della consulenza ditetta di un tecnico, ma devi trovare una persona che ti guidi, e i costi potrebbero essere molto differenti, molto più alti.



E poi grande problema n° 2:

la maggior parte di questi corsi, non sono efficaci, perchè sono stati scritti da tecnici, (senza offesa per nessuno) persone che non hanno vissuto realmente in prima persona le "case History" che fanno la differenza.

Siccome tutte le persone che acquistano un'attività Ristorativa non sono figli di Ristoratori, e la maggior parte non hanno l'esperienza per condurla, la maggior parte delle volte rischiano il fallimento, perchè non hanno un buon sistema di lavoro.



Pensa che magari hai investito migliaia di Euro, (magari 200,000 o più) per acquistare la tua attività, e non li avevi neppure tutti in contanti **hai dovuto fare un mutuo per pagare il tuo investimento.** Sognavi che col tuo Ristorante finalmente avresti potuto migliorare lo stile di vita e le condizioni economiche della tua famiglia.

Tu mi potresti dire: perchè Claudia dovrei credere proprio a te? Perchè dovrei accettare consigli proprio da te?

Ti racconto queste cose perchè le ho vissute in prima persona, come dice un grande esperto di Businnes, **sono entrata nel "Corridoio dell'attività", imparando prima dall'A-B-C, FINO ALLE COSE PIÙ COMPLICATE**, e ora a differenza di diversi anni posso dirti **perchè** la mia attività invece che avere successo all'inizio, ebbe un'insuccesso.

Potresti fare anche un'altra affermazione: Ma mica tutti aprono senza esperienza!!!

Una grandissima percentuale di persone che apre l'attività Ristorativa fa questa esperienza. **Ma Claudia, sarà poi vero quello che mi hai raccontato?** Io sono una persona reale che ti sta parlando qui davanti a tu per tu, non un Ente Pubblico o una società **semplicemente io, Claudia De Mori.**

Ti voglio ora raccontare una storia vera, **la mia.**



Seguimi solo per qualche minuto: voglio svelarti come sono giunta a comprendere quale possa essere un sistema di lavoro valido che porta a conseguire risultati. E ti dico che non mi vergogno di raccontartela, perchè sono sicura che qualcuno si identificherà nella mia storia, che in fondo può essere comune a tanti.

Quando ero molto più giovane, a 26 anni, ho iniziato proprio come te, dall'idea di avere un Ristorantino, solo per avere un'attività tutta per me, e pieni di sogni ed entusiasmo, io e mio marito lo acquistammo.

Il risultato di tale attività non fu positivo, e nonostante lavorassi molto, la scoperta fu che dopo 2 anni mi accorsi di aver totalizzato più debiti che crediti. Il mio contabile di allora mi disse che sicuramente sbagliavo qualcosa, ma non seppe aiutarmi più di tanto, riguardo alla gestione.

Evidentemente avevo preso il contabile sbagliato!

Sembra che tutti i contabili, quando li contatti, siano "una pozza di scenza" e sappiano tutto, per quanto riguarda la contabilità; danno l'impressione di avere una competenza strepitosa, ma in effetti



poi si scopre che non è così. Imparai a mie spese che il "Contabile" nella maggior parte dei casi, non è "Il Consulente". Ben presto mi accorsi che lavorando solo con l'entusiasmo, ma senza un sistema non poteva funzionare, così dovetti prendere la decisione di dover abbandonare la mia attività per andare a lavorare presso qualcuno veramente in gamba che mi insegnasse come funziona l'attività di Ristorazione in tutto e per tutto.



Pensavo di essere io l'unica incapace a condurre un'attività Ristorativa, perchè in effetti non avevo fatto nessuna scuola alberghiera, e la mia motivazione era andata sotto le mie scarpe, come del resto anche il mio conto in banca: avevo perso tutto!



Stavo pensando che non avrei mai più lavorato nell'ambito della Ristorazione, e che forse era meglio, dati i miei risultati, che non avessi lavorato mai più in quel settore, quando attraverso un mio collega, un cameriere,

trovai un maitre Hotel

che si rivelò essere un vero amico, (ora in pensione) al quale devo molto tuttora, e la mia vita cambiò per sempre prendendo una diversa direzione.

Egli capì la mia grande passione per questo lavoro che mi indirizzò nei migliori Ristoranti e Hotels per poter apprendere le tecniche principali della Ristorazione ed imparare veramente come funziona in tutto e per tutto il Buon Servizio e Conduzione Ristorativa.

Imparai come si conduce una Sala Ristorante e la gestione in generale dello stesso; capii in quel periodo che l'entusiasmo da solo non basta per generare utili in un'attività. **"Sembra una banale scoperta ma credimi,**

toccata con mano,

è una grande esperienza." Feci poi, un'alta grande scoperta: ci sono migliaia di persone che iniziano un'attività di Ristorazione in questo modo, le statistiche parlano chiaro, e dicono che **l'80% dei Ristoranti sono condotti da persone che la scuola alberghiera non sanno neppure cosa sia.**

Perciò non ti preoccupare, se anche tu hai acquistato la tua attività solo perchè avevi grande passione o entusiasmo, oppure qualche soldo da investire, non ti preoccupare, non sei l'unico sulla faccia della terra, tanti altri l'hanno pensata come te!

Incominciasti poi, un periodo di tirocinio nel quale da un posto all'altro, da un Ristorante a un' Hotel, appresi che le mie possibilità di crescita non erano finite anzi avevo tutto da migliorare davanti a me.

Pensai che infondo, non ero poi l'unica persona che aveva commesso errori nella sua vita e quello che mi era successo poteva essere accaduto a chiunque, da una così forte esperienza avevo la motivazione di potermi risollevarmi e migliorare.



Con gli anni attraverso le varie esperienze da ristorante in ristorante, ho potuto vedere metodologie e sistemi diversi di lavoro, facendo una selezione e un'analisi, su quelli che funzionano veramente e che raggiungono una effettiva produttività del Reddito.

(Posso ora destreggiarmi tranquillamente in una sala ristorante di qualsiasi capienza che all'inizio della mia attività non sapevo neppure da che parte prendere.)

Oggi tutti questi segreti, tutto ciò che ho appreso in questi

anni, li voglio condividere con te, che hai letto questa lettera fin qui,

con questo sistema speciale che ho preparato esclusivamente per te per farti risparmiare tempo e denaro che di sicuro butteresti via sbagliando.

Quale sarà il tuo grande beneficio?

Potrai avviare e tagliare tutti gli errori che ho commesso io in anticipo e non falliresti nel tuo tentativo.

Vedi non è sempre giusta la regola che dice che per imparare bisogna commettere degli errori, perchè in parecchi casi questo costa molto caro.



(Come diceva un mio amico, non è necessario buttarsi da un dirupo e rompersi le gambe per poi stabilire che era troppo alto!)

Per cui tutto quello che troverai in questo sistema, è solo esclusivamente frutto del mio lavoro, di esperienza vissuta, mia e di colleghi, locale dopo locale, ristorante dopo ristorante e sistema dopo sistema, guardando le cose che funzionano veramente da quelle da scartare.

Ecco perchè questa lettera potrebbe essere la più importante che tu abbia mai letto e potrebbe cambiare la tua vita, la tua visione in quello che è veramente il mondo reale della Ristorazione e che potrebbe risolvere definitivamente i tuoi problemi e imparare da dove comincia il successo nella Ristorazione.



A questo punto sono giunta a una conclusione di pensare che potevo condividere con un grande pubblico di persone questo sistema innovativo, perchè chissà quante persone si sono trovate ad avere le mie stesse esigenze e i miei stessi problemi irrisolti.

Inoltre, dopo una grande ricerca fatta di recente, ho scoperto che ora come ora le persone sempre di più credono nel Direct Response Marketing.

Sai cos'è il Direct Response Marketing?

Il Marketing che offre via Web una risposta veloce!

Tantissime persone si affacciano ogni giorno per cercare soluzioni ai loro problemi sul WEB, la ricerca di argomenti è veramente vasta e mi sono chiesta: perchè se le persone hanno i loro consulenti, continuano a cercare?

Ti posso dire che ho notato questo: alle persona piace avere la loro risposta ai quesiti velocemente, ecco perchè tutti i giorni cercano le loro risposte sul WEB.

Se tu sapessi, quando alla fine della giornata vado a vedere gli argomenti che cercano sul web le persone che passano dal mio blog, ti stupiresti.

Come ti dicevo prima, ultimamente dopo aver fatto tante ricerche, sono arrivata ad un'altra conclusione: quante persone vorrebbero acquistare qualcosa di serio per apprendere di più sulla Ristorazione,

ma trovano solo in commercio manuali barbosi con del paroloni indecifrabili, che

a Volte neppure chi li scrive saprebbe spiegarli?

Tante!



Tu mettiti nei panni di una persona che non sa nulla di Economia Aziendale, oppure di Food and Beverage Management, come fa a capire questi concetti?

Io dico che chiude il libro dopo 10 Minuti! Insomma non mi è stato consentito di trovare nulla di semplice, comprensibile e accessibile.

Allora mi sono chiesta:
come posso fare in modo che altri possano avere queste importanti informazioni e esperienze di vita che potrebbero aiutarli a migliorare la loro attività portando un reddito Superiore?

Come posso fare in modo che più persone di diversi ceti sociali possano beneficiare di queste semplici ma importanti informazioni che fanno la differenza?

"Posso Creare una training tutto nuovo costruito in dieci semplici passi su come gestire alla grande un Ristorante, il tuo Ristorante e... che sia accessibile e comprensibile a tutti a tutti".

Ora voglio condividere con te la mia soluzione:



Ti voglio presentare la mia creazione:
**"Le 10 Colonne del Successo
per un'Attività nella Ristorazione 1° e 2°"**
assieme alla nuova guida
"Banchetti e Buffets"

Eccellente!

Il primo Programma completo sulla Ristorazione

Prima e Unica Guida Online "Banchetti e Buffets"!!!

TUTTO QUELLO CHE TI SAREBBE PIACIUTO SAPERE DALL'INIZIO

Finalmente un Audio Training, molto semplice e intuitivo, composto da MP3 ed Ebook, che risolve semplicemente la comprensione di argomenti complessi con un'esposizione semplice del materiale, cosicché diventerà facile anche a persone che non hanno mai fatto una scuola specializzata nel settore.









In questo training che ho voluto redigere, troverai riversata tutta la mia esperienza di decenni nel mio settore sia mia che di colleghi di lavoro, casi storia esperienze vissute sul campo, nulla di inventato totalmente esperienza personale, e sarò felicissima di condividerla con te.

Ci ho messo tutto il tempo necessario, mesi, per raggruppare gli argomenti e tutta la mia passione per trammetterli nel miglior modo possibile, in modo che tu possa leggerli e rileggerli, ascoltarli e farli tuoi.

La cosa più importante è che tu lo potrai avere subito con un semplice click, perchè è un prodotto digitale, facile da acquistare, in 5 minuti lo avrai scaricato nel tuo PC, comodamente da casa tua senza dover andare in libreria e cercare questa pubblicazione, senza problemi di trovarlo o non trovarlo.

La mia promessa è che è semplice e intuitivo. Per consultare questa Guida Completa di tutto, non devi avere nessuna conoscenza di fondo. Altresì potresti anche essere un Grande esperto, perchè la apprezzerai ugualmente, ti arricchirà della mia esperienza personale.

**Quali sono i benefici della mia soluzione??
Voglio elencarti alcuni punti salienti che se fossi in te non trascurerei:**

-  **Semplicità del sistema, comprensibile a tutti!!**
-  **Potrai usare un metodo virtualmente sconosciuto soprattutto facile e mai usato nella Ristorazione.**
-  **Acquisterai motivazione per raggiungere risultati e a svolgere con entusiasmo il tuo lavoro.**
-  **Ti darò le migliori linee guida su come gestire una giornata tipo al Ristorante! Imparerai le cose essenziali su come organizzarti al meglio per non avere lacune nel servizio.**
-  **Imparerai ad essere il miglior contabile di te stesso.**
-  **Scoprirai 11 punti infallibili per fidelizzare il tuo cliente attraverso un Bonus Speciale che ti metto a disposizione.**
-  **Scoprirai un Sistema infallibile su come Programmarti al meglio.**
-  **Individuerai le caratteristiche che deve avere il personale giusto ed a gestirlo nel migliore dei modi, e a fare una scelta degli elementi sbagliati.**

- **Saprai guardare questa attività come un business.**
- **Saprai cosa significa calcolare lo scontrino medio e soprattutto a cosa ti serve questo valore...**
- **Imparerai a fare i tuoi acquisti.**
- **Imparerai con un metodo semplicissimo, esatto e veloce cioè come calcolare i prezzi dei tuoi piatti da esporre al pubblico senza copiare dalla concorrenza e soprattutto imparerai quanto ti costa il cibo, il cosiddetto "food cost".**
- **Avrai una visione molto più chiara della tua attività.**
- **Imparerai a dirigere la tua Macchina Ristorativa più sicuro di te stesso, senza alcuna difficoltà avendo le idee chiare sulla direzione che stai seguendo.**
- **Apprenderai una cosa importantissima: come creare in 10 semplici passi una presenza online, che ti servirà molto per il futuro.**
- **Apprenderai delle tecniche potenti su come specializzarti e migliorarti nel servizio, accrescendo la tua giusta clientela.**
- **Ti svelerò le migliori tecniche sull'accoglienza che faranno del tuo Ristorante un punto di forza...**
- **E infine, cosa più importante saprai quanto potrai guadagnare con la tua attività conti alla mano.**
- **Imparerai un metodo facile e infallibile su come partire per Organizzarti in pochissimo tempo per i tuoi Banchetti e Buffets, perchè devi avere una base di prenotazioni, per la "salute" del tuo Business e del tuo conto corrente in Banca...**
- **Apprenderai come prendere contatti giusti con i tuoi futuri clienti ed esibire i tuoi Migliori Menù.**
- **Capire al volo le esigenze del tuo cliente che ti sta davanti, e di conseguenza fare la miglior offerta in quel momento.**
- **Le 6 parole magiche che servono per mettere a suo agio il tuo Potenziale cliente che ti sta ora davanti...e che ha deciso di venire da te per questo servizio.**
- **Scoprirai l'errore n°1 che fa il Ristoratore inesperto, perdendo così i suoi potenziali clienti.**
- **Capire la percentuale di persone che si sentono soddisfatte dopo aver preso parte a un Banchetto e come aumentare il grado di soddisfazione del cliente.**
- **Costruire tutte le volte la tua CheckList - Organisation, che ti guiderà giorno per giorno sul tuo programma.**
- **Organizzarti al meglio con la cucina avendo del personale giusto anche in questo.**
- **Apprenderai come fare un Planning mensile del tuo lavoro, per avere sempre, sempre e sempre prenotazioni...**
- **Qual'è la forza nell'organizzare e presentare al meglio un Buffet.**
- **Avrai delle linee Guida Ottimali sul come presentare i tuoi banchetti già**



dall'Accoglienza, a quando la gente si accomoda per mangiare, e per tutta la durata dell'evento.

● Saprai Organizzare al meglio il personale che ti servirà per offrire questo servizio in modo migliore, e capire qual'è il miglior di personale adatto a questo servizio.

● Apprenderai il minuzioso e piacevole lavoro che c'è dietro questa Organizzazione e comprenderai che non a caso arrivano questi Grandi Utili, non a caso questi Ristoratori hanno sempre tante Prenotazioni...

● Cominciare a respirare con una diversa Tranquillità Economica, grazie all'aumento del giro d'Affari.

● Non sarai più assillato tutti i giorni da problemi su come pagare le tue bollette, il tuo personale e tutte le tue spese fisse.

● **Grazie a questo Metodo Infallibile che apprenderai, la voce si spanderà talmente bene che i clienti si moltiplicheranno a macchia d'olio e tu comincerai a raccogliere finalmente i tuoi frutti.**

Cosa troverai in questo programma innovativo del mercato Ristorativo?

Ebook n° 1 e

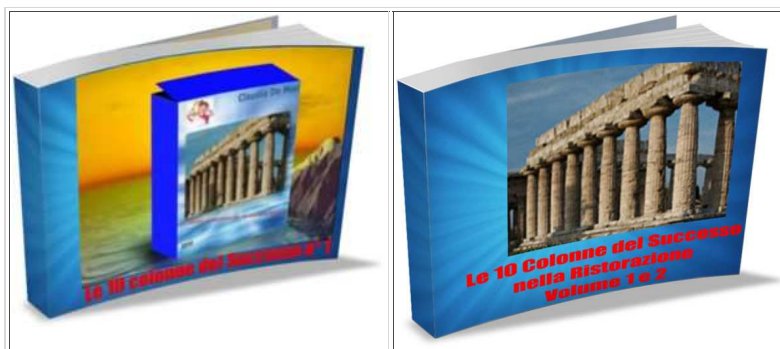
Ebook n° 2 (Ultima creazione)



Sull'Ebook n° 1 Imparerai come aprire e incominciare a gestire la tua attività;



Sull'Ebook n° 2 imparerai come specializzarti in tutti i sensi a 360° non solo per le tue scelte, ma anche per il tuo servizio.





✓ **Il nuovissimo Ebook Guida sui Banchetti e Buffets dal valore di 87,00 Euro ricco di immagini intuitive e schemi per organizzarti.**



✓ **I Nuovi MP3 che potrai ascoltare in qualsiasi momento della tua giornata in modo da non stressarti a leggere, dal valore di 59,00 Euro.**

Se stai leggendo ora questa lettera, vuol dire che puoi assicurarti questo affare adesso!
Ti sto parlando di un prodotto davvero entusiasmante, pensato in modo che tu lo possa comodamente scaricare dal tuo pc e guardarlo, ascoltarlo, comodamente quando vuoi dagli MP3, usando un semplicissimo programma per l'ascolto del suono.

In tutto questo programma, ricorda, ho messo tutta la mia esperienza di anni di lavoro, tutto il mio tempo investito per trasmetterti tutte le informazioni necessarie il più complete possibili, perchè vadano a beneficio del miglioramento della tua attività.

Potrai battere sul tempo i tuoi concorrenti che si chiederanno sicuramente con quale speciale sistema stai conducendo il tuo Punto Ristorativo.

Potresti partecipare anche a un seminario dal vivo sulla mia esperienza e ti costerebbe molto, molto di più; invece lo puoi consultare comodamente da casa tua perchè...

...tutta questa esperienza concentrata, tu in un attimo la puoi avere, e scaricare con un semplice click, ora dal tuo PC.



Infatti, tutto il materiale è corredato da MP3, sia per il n° 1 che per il n° 2. Hai a disposizione ben 2 MP3 per il n° 1 e ben 10 MP3 per il n° 2 + 8 MP3 per Banchetti e Buffets tutti da ascoltare e integrare alle Guide scritte. (Più quelli dei bonus.)

Potrai ascoltarli più e più volte in modo da capire le tecniche e impadronirti delle stesse, in modo che la tua Gestione non sia più un problema ma tu sia sicuro che ti stai muovendo nella giusta direzione. Se invece preferisci leggere e non ascoltare, tutta la guida è corredata dalla forma scritta. I 2 Ebook contengono immagini e rappresentazioni molto intuitive per il tuo apprendimento .

Ora arriva la parte più bella della lettera:

guarda un pò a questo punto della lettera di presentazione!
Non sottovalutare questa parte!

Ti metto a disposizione una Serie di Bonus, in totale 7,

che ti potranno completare tutta la formazione avendo così un quadro completo su cui orientarti. Insomma un sacco di materiale che ti darà una preparazione incredibile.

Dai un'occhiata cosa succede adesso:

Guarda un pò!

Ora Ho qualcosa proprio per te!



Questo pacchetto comprende tutti questi bonus che ti vado ad elencare ora

e...

li potrai scaricare immediatamente quando aprirai il programma:

**in Totale 7 MAXI BONUS:
guarda tu stesso:**



Il Bonus N° 1 che ti presento è il Nuovo Report sul Commis di Sala Ristorante, Nuovissimo, con relativi MP3. Sarà dato in bonus assieme al programma Nuovo che è da poco uscito "Banchetti e Buffet"!!



Ma voglio dare l'opportunità di leggerlo anche a te che acquisti questo programma!!

Il suo valore è 68,00 Euro.



Bonus n° 2 :

**Ebook + MP3
Marketing**





della
Ristorazione
che è stato il
mio primo
Ebook
pubblicato in



**Omaggio dal valore di 29,00 Euro +
39,00 Euro per l'MP3. Il primo, il più
prezioso per me.**

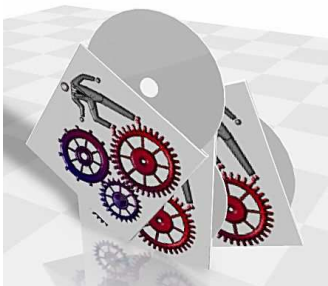


Bonus n° 3:

**Ebook + MP3
Report sulla
Fidelizzazione
del Cliente, che è
stato Super
apprezzato:
all'uscita nelle
prime**



**48 ore è stato scaricato dal 50% degli iscritti! Dal Valore di 47,00
Euro +
47,00 Euro per l'MP3.**



Bonus n°4:

**Ebook + MP3
sulla**



**Programmazione
della tua Attività.
Un Utile e Semplice Sistema per
Programmarsi velocemente.**

**Dal Valore di 67,00 per l'Ebook +47,00
per l'MP3**



Bonus n° 5



**La registrazione integrale di
questa teleconferenza dal titolo
"Dall'accoglienza alla comanda"
fatta con Pietro Didio,
fondatore del sito**

**www.incontriamocinelristorante.com
che ti consiglio di ascoltare, molto,
molto interessante e che svela alcuni
dei segreti dietro le quinte. Potrai
apprendere dall'esperienza di
entrambe alcune chicche molto
importanti.**

**Il valore è chiaramente alto, ma se
dovessimo metterla in vendita
minimo varrebbe 57,00 euro.**





Bonus n° 6

✓ **Una preziosa Mappa Mentale, su Banchetti e Buffets, che ti guiderà capitolo dopo capitolo ascoltando gli MP3 e ti chiarirà gli argomenti principali trattati.**



✓ **Bonus n° 7**

Ti inserisco anche la mappa "Step by Step" come Bonus che ti fornirà un'utile cartina su come orientarti ascoltando gli MP3 del 1° Ebook

Questi sono tutti Bonus !!!

**Attenzione!!!
E ora ti pongo un domanda:**

Secondo te quanto può valere questo nuovo Programma??

Non ti sto parlando del valore monetario, ma quanto può valere come valore informativo.

Quale apporto ti può dare?

Attraverso le informazioni che riceverai, semplici ma efficaci, lo sviluppo della tua attività potrebbe cambiare, come se tu dessi acqua alla tua pianta monetaria del tuo giardino, che è il tuo Ristorante, giorno dopo giorno.




"Costruisci il tuo Business con un Metodo Efficace!"

● Potresti anche avvalerti di un Consulente, ma questo ti potrebbe costare molto di più, solo la consulenza ti costerebbe una Cifra.

● Oppure, potresti anche avvalerti di un corso per apprendere queste informazioni investendo del tempo e giorni spostandoti da casa e investendo il tuo tempo; qui puoi ascoltarlo nelle ore che tu puoi, consultarlo quando desideri ad un prezzo minore.

● **Potresti anche ottenere questi risultati attraverso gli errori che andrai a fare tramite la tua esperienza di anni, perchè come dice il saggio "Sbagliando si impara", ma questo porterebbe via molto tempo e denaro.**

 Quindi, rispetto al valore che ti sto trasmettendo, ti posso dire che questo programma non costa nulla.

Non aspettare oltre, pensa ai soldi che stai già perdendo, non approfittando di queste informazioni!

Il Valore dei Bonus che ti ho offerto è Grande: Ben 401,00 Euro !!!

**Non sottovalutare il valore dei bonus:
è una parte di materiale gratuito in più che
ti offro per completare il programma,
non è materiale estratto dagli Ebook,**

ma materiale inedito che è extra al programma, e che, se studiato bene, ti servirà per raggiungere dei grandi obiettivi.

Ora il valore dei 3 Ebook che ti sto offrendo,

Ebook n° 1 + 2 MP3

+ Ebook n° 2 + n° 10- MP3 Nuovissimi sulla Specializzazione

+ Ebook nuovissimo Banchetti e Buffets + 8 MP3 ,

dal Valore di 129,00 Euro + 87,00

Totale Valore di tutto questo: 617,00 Euro.

Non è tanto per il valore monetario, ma come ti ho spiegato prima è il valore istruttivo

che tu otterrai da questo programma.

**Ricorda una cosa:
nella vita le informazioni
sono preziosissime!!**

**Una serie di buone informazioni possono
cambiare il Corso del tuo Successo!!!**

Ma sorpresa:

tutto questo materiale
che non ti saresti mai sognato di ricevere,

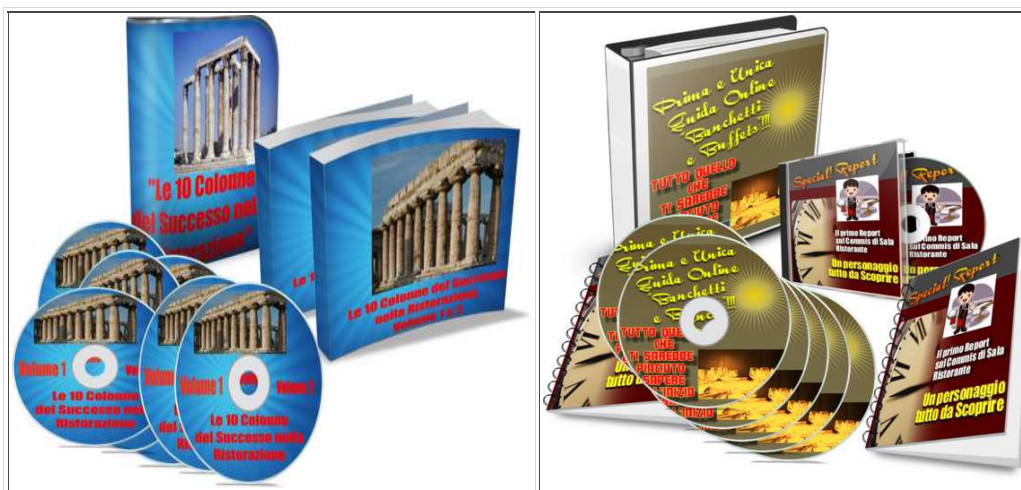
lo pagherai solo ~~617,00~~ 129,00 Euro.

Ma Perché Claudia?

**Perché voglio che tu possa dire di aver trovato
molto di più di quello che ti aspettavi!!!**

E sicuramente riceverai molto più

di quello che ti aspetti!



Voglio che questo prezzo sia un test di mercato, e sicuramente la persona che è molto interessata

a questo innovativo prodotto approfitterà di questa fantastica offerta.

Perci se vorrai cominciare a vedere

i tuoi Risultati ti conviene approfittare ora, finchè è ancora a questo prezzo incredibile.



Si Claudia, voglio approfittare ora di questo nuovo sistema vincente per la mia Attività che comprende:



✓ **N° 7 Maxi Bonus** comprendenti: trascrizioni integrali e MP3 di ogni Bonus tra cui il Nuovissimo Report sul Commis di Sala Ristorante.



✓ **n° 12 + 8 MP3** di Registrazione Integrale per poterlo ascoltare più e più volte, così da assimilare bene tutte le tecniche importanti per la mia attività.



✓ **n° 3 Ebook** di Trascrizione integrale dell'intero Programma, con immagini e "Case History" Molto intuitive, sia per "Le 10 Colonne del Successo" che per "Banchetti e Buffets".



✓ **30 Giorni** di assistenza personalizzata via Mail per aiutarti a decollare nella tua Attività.

**Ordina ora la tua copia!!
Vai alla pagina di ordine e potrai vedere tutti i dettagli:**



Le 10 colonne del Successo



**è coperto da
una Grande
Garanzia**

"Una garanzia
Personale

incondizionata"

non soltanto di 7 giorni come prevede la legge Italiana, ma di ben 90 Giorni, durante i quali tu lo potrai visionare e decidere se è all'altezza delle tue aspettative oppure no.

Tutto il rischio ricade sulle mie spalle; se non sarai soddisfatto io sarò qui e mi potrai inviare una semplice e.mail, e sarai rimborsato.

Io sono talmente sicura della qualità di quello che ti sto offrendo, che come vedi la mia garanzia lo è altrettanto.

**Non perdere altro tempo prezioso
aumenta il tuo Reddito e la tua Produttività!**

**Acquista ora questo Programma
e le Difficoltà e il Peso di Organizzarti**

**saranno solo un
"Problema del Passato"!**



**Le informazioni contenute sono largamente
maggiori del prezzo offerto, ma voglio che tu possa
dire che hai trovato più di quello che
ti aspettavi di trovare!!!**

**Vuoi sapere cosa ne pensano i lettori
di questa Grande Innovazione??**

Ecco quali sono i pareri delle persone che hanno visionato questo programma!

Voglio renderti partecipe di belle **testimonianze, vere, genuine di persone autentiche** che potrai contattare tu stesso per averne le certezze.

In questo ultimo periodo sono aumentate
dato il successo del programma:

Pietro Didio

di www.incontriamocinelristorante.com

Un inizio obbligatorio, per chiunque voglia per passione guadagnare dalla sua attività ristorativa. Come posso portare avanti un ristorante vivendo una vita dignitosa?

Questa è la domanda a cui cerca la risposta la maggior parte delle persone che gestiscono un ristorante. Era ora che ci fosse in Italia un prodotto che rispondesse a questa domanda. E' logico che l'abbia preparato Claudia De Mori, un'esperta della ristorazione in tutte le sue angolature. Come sempre, Claudia ha esagerato nel suo Ebook. Tante sono le informazioni e gli strumenti che puoi trovare per poter iniziare una volta per tutte un'attività ristorativa con delle "sane" fondamenta. E' un libro perfetto per chi ha l'idea di aprire per la prima volta un Ristorante o per chi vuole dare una svolta al suo locale, ma fantastico su chi ha le idee chiare su come funziona un'attività ricettiva. Le "10 colonne del successo per una attività nella Ristorazione" è un Ebook obbligatorio per chiunque voglia per passione guadagnare dalla sua attività vivendo nello stesso tempo una vita dignitosa.



Grazie Claudia,

Pietro Didio.



Marisa Colucci
di "**Mondo del Gusto**", un giornale famoso in Torino e **Tecnico della Ristorazione.**

La prima cosa che mi viene in mente (come è stato per la prima volta che mi sono imbattuta nel tuo sito), è la schiettezza, la semplicità, la fluidità, la colloquialità, un piano di Marketing alla portata di tutti, senza paroloni e concetti complessi che non

capiscono nemmeno coloro che li scrivono. Discorsivo, trasmette passione, amore per il lavoro, per la filosofia di un lavoro di vita e non una vita di lavoro!! Non ansie preoccupazioni e basta, ma Amore! Amore per vincere con soddisfazione i propri successi e i passi fatti con attenta pianificazione e parsimonia. **Hai trasformato concetti complessi come Engineering, Menù Pricing, margine di contribuzione... in concetti semplicissimi,** logici oggettivi non opinabili in base ad analisi costruttive fatte di Know-out e non numeri, statistiche. Assolutamente interessante, la parte della scelta del personale, l'importanza di ordine, pulizia, rigore e severità nel presentarsi in sala: è un aspetto che spesso si sottovaluta; ormai piercing, tatuaggi, capelli pinzati a metà, divise non stirate o trasandate, soprattutto nei piccoli posti vengono considerate cose non prioritarie. **Davvero sorprendente come calcolare il costo di un menù senza perdersi in coefficienti di incidenza e calcoli da nobel. Anche l'importanza e l'attenzione in sala è davvero fondamentale, indispensabile che gli addetti alla sala, siano oltre che in ordine, solari e sorridenti;** chi ha il culto del cibo, e va al Ristorante, vuole vedere persone sorridenti e solari, essere attorniato da belle persone. **Troppi camerieri scuri in volto...è vero che è un lavoro faticoso e spesso si fa fatica a staccare i problemi della vita dal servizio, ma come un attore si mette le maschere a seconda del personaggio che interpreta, per chi fa questo lavoro è una missione, e deve esserci passione, solarità, sorrisi... compresi nel prezzo!!!**

Marisa Colucci

Giuseppe Lunardi, di <http://www.hotelmarketingstrategico.com/>

(Specialista nella vendita e Marketing per Ristorazione; Tecnico e preparatore di Software per Ristoranti.)

Se hai un sogno, come quello di avere un tuo Ristorante e gestirlo da te; se non hai frequentato le scuole specifiche del settore; se ti piace la Ristorazione, e vuoi aprire una tua struttura, allora, qui trovi tutte le risposte e le soluzioni che ti serviranno. Potrai usare questi strumenti con tranquillità, metodo, chiarezza di intenti, visione e obiettivi ben formati.

Si tratta di una completa testimonianza dove Claudia ti farà trovare tutto questo e molto, ma molto di più.

Materiale super speciale che esce dall'esperienza di vita di Claudia che con passione si è dedicata e ancora oggi si dedica con passione a questa attività. Claudia in questo ebook spiega e mette in risalto come aprire e condurre un ristorante. Tutto quello che tu troverai in questi scritti non proviene da spunti di libri letti sull'argomento, ma sono avvenimenti realmente accaduti alla sua vita e quindi esperienza vissuta in diretta.

La prima persona in Italia che ha messo in luce aspetti nella ristorazione che solo poche persone sanno.

Potresti essere una persona che non ha studiato per questo settore, come una persona che ha fatto degli studi specifici e di grande spessore, ma quello che leggerai sarà un racconto puro e semplice di esperienza.

Troverai domande e risposte in maniera molto diretta, Claudia non perde tempo a scrivere e a girare attorno all'argomento. Le risposte che troverai sono risposte a problemi comuni e non solo di oggi. Queste soluzioni hanno una lunga durata perché hanno un valore nel tempo, in quanto questi problemi sono comuni a tutti gli operatori del settore, oggi e fra 1000 anni.

Ti auguro una buona lettura e soprattutto una buona messa in pratica!

Giuseppe Lunardi



Davide Dattoli di



www.comunicazioneinaristorazione.it e figlio di uno dei più importanti Ristoratori Bresciani: "Senza dubbio uno dei migliori Manuali pratici per avviare un Ristorante senza avere esperienza! Dal Marketing al Team Building è un ottimo manuale per tutti i ristoratori alle prime armi,
brava Claudia!!

Ciro Corbara,

di www.corbaraweb.com che si occupa dell'abbigliamento dei ristoratori.

Gentile Claudia, ho letto con interesse il suo Ebook, e l'ho trovato molto interessante ed esplicativo: un manuale semplice e chiaro che getta le basi per poter intraprendere con spirito imprenditoriale la gestione e lo start-up di un ristorante. Spesso nel mio lavoro sono a contatto con giovani e a volte anche meno giovani, che decidono di intraprendere l'attività di Ristorazione, senza nessuna conoscenza manageriale del settore!! Errore...un Ristorante è a tutti gli effetti un'impresa, e deve essere gestito come tale: dallo studio sui costi, alla verifica delle forniture, (qualità e quantità) dalla gestione dei rapporti con i dipendenti, alla pubblicità, tutto è importante e fondamentale. Deve essere studiato con cura, per non rimetterci tempo e denaro. Questo



Ebook spiega in maniera semplice, concetti per niente scontati, dando numerosi consigli e suggerimenti utili.

Ciro Corbara.

Andrew Caviglia, Internet Marketer: in una sola parola Eccellente!! Il modo di scrivere di Claudia è unico, lineare chiaro e mai noioso. Non sono un'esperto in Ristorazione, ma di Infomarketing, e grazie alla lettura di questo infoprodotto sono venuto a conoscenza di una miriade di informazioni che Claudia ci ha trasmesso grazie a contenuti eccelsi. Chi vuole iniziare un'attività nella Ristorazione, non deve perdersi questo eccellente prodotto.



Francesco Nicoletti,

Chef: Leggendo il tuo Ebook, Claudia, ho trovato cose che non conoscevo anche se sono tanti anni che lavoro nella ristorazione, la cosa è stata davvero interessante. Quello che mi è piaciuto di più è stato senza dubbio, il come scegliere il Locale, poi come si fanno gli acquisti, e credimi non tutti sanno queste cose: Si legge fra le righe che l'hai scritto col sapere della tua esperienza. Quindi il messaggio è chiaro: per tutte quelle persone che vogliono intraprendere questa attività, questo fantastico lavoro, dovranno avere come guida questo manuale, lo consiglio vivamente.



Francesco Nicoletti.

Salvatore Tomo, di www.editom.jimdo.com

si occupa dell'associazione enogastronomica OK Project di Napoli è uno chef creativo, artista, scrittore e Trainer. Inoltre è scrittore di testi e programmi di Food & Beverage Management.

"Nell'immenso mercato Turistico e gastronomico, la pubblicazione della versione Ebook dell'Opera di Marketing di Claudia De Mori: "LE 10 COLONNE DEL SUCCESSO PER UN'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE", rappresenta un grande contributo alla cultura, unitamente ai Manuali di ricette di Apicio, nell'antica Roma, la "Scenza in Cucina e l'Arte di mangiar bene" dell'Arturi, e in modo modesto, nel mio piccolo, "I Segreti della pizza e Rosticceria" del sottoscritto (Ok Project Edition Naples).



La raccolta di esperienze umili appassionate e di grande umanità di Claudia De Mori che, senza segreti e gelosie tipiche di questo redditizio mercato, ha creato un sussudio didattico supplementare "Prezioso", sia per neofiti, sia per professionisti del settore, ne sistema disordinato formativo del lavoro all'italiana, che, secondo Walter Passerini, Caporedattore del "Sole 24 Ore" *(non sempre corrisponde al livello della domanda)*.

E' degno di nota il piano di Marketing e l'applicazione della nuova frontiera del libro "E-Book" e l'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche di Copmunicazione Globale veloce della Rete Web e Internet. La richiesta e l'invio dell'Ebook può agevolare, in tempo reale, "Soluzioni Operative" al fine di condurre attività nei relativi Comparti de Food & Beverage e ristorativo con sicuro successo e redditività.

Salvatore Tomo

Andrea Busà di Miami.(Florida-USA)

Ciao Claudia,

ho apprezzato molto il frutto della tua esperienza e la schiettezza che usi togliendo veli di romanticismo che potrebbe divorare lo scopo delle proprie fatiche e dei propri sacrifici....infatti credo nella differenza tra martirio e sacrificio. Il sacrificio e' uno scopo che si persegue per raccoglierne i frutti, il martirio non ci lascia la possibilita' di goderci il finale!

Sei stata molto illuminante e incredibilmente utile nel descrivere in modo pragmatico la gestione della sala, del personale e spingere in alto per creare una differenza, calcolare il proprio ritorno economico...tanti spunti di riflessione veramente utili.

Ho scoperto il tuo sito cercando informazioni in merito a cosa serve per aprire una locanda/ristorantino perseguendo non tanto un sogno, ma per fare un'esercizio, una vera e propria simulazione pratica e matematica per capirne di piu'....perche' in fondo mi piacerebbe.

Vedi per questa simulazione sono partito richiedendo il prezzo di un rustico da ristrutturare in una localita' che mi piace, cercato informazioni su quali vantaggi fiscali o detrazioni avvantaggiarsi, cercato costi di attrezzature, informazioni sui requisiti minimi di legge, costi di ristrutturazione, metrature, permessi, numero di coperti possibili, servizi, ricette idee....insomma sto mano mano aggiungendo pezzi e la cosa e' divertente. Divertente, illuminante e utile per un eventuale domani.

Quante cose ci sono da mettere in fila, lo consiglio a tutti quelli che intendono mettersi in gioco, ho creato anche un file excel per simulare i ricavi modificando i numeri di coperti, lo scontrino medio, personale.....illuminante e sconcertante.

Ti diro' che il puzzle finale spaventa parecchio e ti mette di fronte al fatto che non ci si puo' permettere margini di errore e neppure una partenza falsa anzi partire alla grande con passo spedito e preciso dopo aver ben pianificato per mesi il tutto prima di aprir le porte del locale e' tassativo.



Gian Andrea Busà.



Guk Kim.

Direttore e ideatore del Programma "Cibando" www.cibando.com

"State per aprire un ristorante per la prima volta? Smettete di pensare su come sarà bello e pieno di clienti il vostro ristorante per un momento e leggetevi l'eBook "Le 10 Colonne del Successo". Se pensate che aprire e gestire un ristorante è così semplice, vi sbagliate di grosso! Dal libro imparerete da una persona che ha vissuto la vita da proprietaria di un ristorante in prima persona. Questo vi permetterà di evitare di finire nei guai e con una montagna di debiti."

"Nella seconda pubblicazione dell'eBook n°2, ho imparato cose più tecniche su come iniziare e "Far crescere" il Ristorante. Lo trovo molto utile perchè spiega passo per passo ogni piccolo aspetto su come iniziare una attività ristorativa."

Guk Kim.

Didio Pietro di www.incontriamocinelristorante.com



Appena ho finito di "divorarmi" il Secondo Ebook di Claudia gli scrissi confidenzialmente quest'e-mail: "Hey Claudia, ho



appena finito di leggere il tuo libro, anzi me lo sono ingoiato :-)

mi ha preso troppo... Non appena finivo di leggere una pagina, non vedevo l'ora di leggere la successiva per scoprire cosa stavi per dire. Adesso me lo rileggo un'altra volta perché voglio assorbire tutti i contenuti al meglio e farmeli propri. Bello, bello, bello... Hai un modo di scrivere che si avvicina al parlato (che cosa fantastica :-)... chiunque deciderà di avvinarsi e conoscere questa tua seconda uscita si accorgerà che hai combinato un vero capolavoro. Sono veramente contento di avere una collega come te in cui posso condividere la mia passione.

Ti stimo tantissimo...con affetto **Pietro Didio**

Giuseppe Lunardi, di
<http://www.hotelmarketingstrategico.com/>
(Specialista nella vendita e Marketing per Ristorazione;
Tecnico e preparatore di Software per Ristoranti.)

Per molti anni ho fatto attività di vendita, poi ho fatto l'imprenditore cercando sempre di migliorare, facendo crescere l'azienda.

Quando però sei da solo, nelle decisioni, nei confronti delle banche, nei confronti dei fornitori e dei clienti allora a volte ti viene da mollare tutto.

Non esiste una scuola per imprenditori, nessuno te lo insegna la devi imparare sul campo.

Puoi leggere quanti libri vuoi, ma non troverai nulla. Spesso le persone hanno successo, guadagnano un sacco di soldi, e non ti rendi conto del perché sono così avidi oppure hanno paura di perdere il loro denaro. Per così dire non sono liberi.

Te lo sei mai chiesto il perché? Perché almeno nelle piccole aziende, le persone veramente non sanno da cosa dipende il successo. Non lo sanno e quindi non sono in grado di

ripeterlo. Se fossero in grado di ripeterlo, non avrebbero paura di perdere il denaro o di darne in beneficenza. **Qui trovi il primo manuale, il manuale numero uno di chi vuole mettersi in proprio, di chi vuole aprire una struttura tutta sua, con esposte tutte le**

problematiche e le eventuali soluzioni di cui puoi aver bisogno. Non ci sono testi e libri che spiegano queste cose, non esistono, non li trovi in libreria, perché sono cose vissute da Claudia direttamente nella propria vita. Ciò che troverai è una serie di argomenti che hanno un valore inestimabile che ti renderai conto solo leggendolo. Ma molto più importante è che tu tenga conto di queste esperienze e le metta in pratica.

Non serve che tu cerchi altro nella tua vita, qui ti puoi fermare per ora, metti in pratica ciò che leggi, e avrai una vita piena di prosperità economica.



Giuseppe Lunardi



Francesco Nicoletti - Chef.

Claudia vedo che con questo secondo Ebook sei scesa nei dettagli: chi lo legge e ha l'attenzione di saperlo leggere con concentrazione può tirar fuori una grande esperienza e trarne dei seri vantaggi, ci sono dentro degli spunti che molti trascurano, e non sono mai venuti a conoscenza nemmeno io che da tanti anni lavoro nel settore.

Credo Claudia che con questo tuo Ebook hai voluto apportare al nostro lavoro uno stimolo a migliorarsi e a trovare il giusto equilibrio con il cliente, la tua professionalità a riguardo passa fra le righe dove si trovano tutti i suggerimenti giusti, consapevole che hai fatto un buon lavoro. Posso dirti alcuni tuoi suggerimenti del tuo primo Ebook, io stesso li ho messi già in pratica e hanno avuto dei buoni riscontri la cosa che mi ha colpito di più e che sono riuscito a leggere tutto di un fiato e con estremo interesse

Francesco.

Ivan Pasinato,
di Web.mac.com/Groane



Del ristorante Le Groane : Ristoratore.

Un Ebook da leggere tutto d'un fiato. Le 10 Colonne su cui poggiare una impresa di successo nella Ristorazione, vengono qui analizzate attentamente una per una in una lettura semplice e scorrevole, ma molto precisa. Molto gradevole il tono informale, basato sulle esperienze dell'autrice, che spesso interviene per dare consigli e suggerimenti. Adatto a tutti coloro che partono "da zero" nel settore della Ristorazione, ma anche per i professionisti.

Lo consiglio.

Ivan Pasinato

Andrew Caviglia.

Internet Marketer.
Esperto Informatico.



"Le 10 Colonne del successo per un'attività nella Ristorazione" è fantastico perchè non e mai noioso ti prende per mano e ti guida verso il successo in questo settore.

Claudia non è mai superficiale; l'ebook è strutturato anche nei minimi particolari questa è una peculiarità che hanno pochissimi Marketer.

Il capitolo che mi ha colpito maggiormente è quello di "una giornata tipo di un Ristorante" ricco di contenuto e scritto in una maniera talmente intuitiva che pure io che non conosco bene questo settore ho potuto apprendere le conoscenze trasmesse dall'autrice.

Voto 10 !!!

Andrew



Il mio nome è Carlo Zennaro, ho 48 anni, sono sposato ed ho due figli. Sono commercialista e titolare di BEAUTY TIME un Centro Benessere a Roma, di cui ti invio il link del sito: www.tempodibenessere.it.

Non ho nessuna competenza nella ristorazione. E' noto che a causa della crisi economica in corso il valore degli immobili è sceso notevolmente, i tassi di interesse sono ai minimi storici ed in una città come Roma si incominciano a vedere immobili anche di prestigio in vendita a prezzi interessanti. Con un gruppo di amici, 5 compreso il sottoscritto, un architetto, un laureato in economia e commercio, uno in chimica

farmaceutica ed uno in scienza dell'alimentazione, ho preso la decisione di acquistare un immobile affittato con il cui reddito almeno in parte si sarebbe pagato il mutuo. Abbiamo incominciato a riunirci, a visitare immobili, e piano piano ci è venuta voglia di fare qualcosa di più importante insieme: perchè acquistare un immobile affittato? Siamo un gruppo di professionisti: proviamo a tirare giù un'idea di gestire insieme un'attività: il ristorante.

Inizialmente, quando ho trovato il tuo nome su internet ed il prodotto che vendevi, ero molto scettico: perchè dovrei pagare 100,00 Euro al buio? Chi è questa Claudia De Mori? Sai oggi di fregature se ne prendono tante, certo la somma non era così elevata, però il timore di fare la figura del fesso che butta via dei soldi non mi andava proprio di farla. Così ho perso qualche ora su Internet per cercare di capire chi eri. Ho ascoltato qualche teleconferenza che hai fatto anche sul sito di www.incontriamocinelristorante.com. Ad essere sincero quello che mi ha colpito sin dall'inizio è stata la tua semplicità nell'espone gli argomenti.

Traspariva chiaramente che ogni tua parola derivava da una lunga esperienza lavorativa fatta con passione. Ho deciso di rischiare: ho acquistato quello che mi

proponevi.

Nonostante non sia del mestiere, ascoltando i tuoi ebook, ho trovato una similitudine di visione con la mia attività imprenditoriale: la qualità, l'applicazione di un metodo di lavoro, la progettazione ... insomma l'azienda.

Ho trovato tracce importanti sulle quali lavorare ed approfondire le mie conoscenze. Tracce che forse mi faranno desistere dall'impresa o forse no ... chissà. Lo saprò alla fine del mio lavoro di ricerca e di progettazione. Penso che la spesa che ho sostenuto sia stata uno dei miei migliori affari

Grazie veramente di cuore e tanti complimenti.

Con stima

Carlo Zennaro

**Queste sono testimonianze incredibili!!!
Mi piacerebbe inserire anche la tua!!!
Coraggio!!**

Pensa che un seminario dal vivo sulla Ristorazione semplice e comprensibile come te lo propongo ora, potrebbe costarti qualcosa come 500,00 Euro; grazie a questo AudioBook potrai apprendere gli stessi identici segreti senza muoverti da casa. Non è incredibile?

**Ora decidi da che parte vuoi andare!!!
Il tuo Ristorante è una tua creatura alla quale dedichi tanto tempo.
Fa in modo che sia speso bene!!**

*clicca qui sotto
per cambiare la tua vita
e acquista ora questo nuovissimo prodotto
che per le informazione che offre
non costa nulla.*



Ora hai 2 grandi scelte:

✓ **Puoi decidere di continuare come hai sempre fatto e vedere su carta i tuoi risultati ottenuti finora che magari non sono eccellenti...**

Oppure...

✓ **Puoi decidere di acquistare questo programma che in poco tempo ti permetterà di vedere degli enormi risultati e far spiccare il volo alla tua attività: imposta fin da oggi il tuo Business in modo intelligente, risparmiando tempo e fatica!!!**



Vuoi sapere cosa riceverai ordinando questo programma?

Corri alla pagina di Ordine

(clicca sulla scritta blu ordina ora)

Di tutto questo immenso materiale

Pagherai solo 129,- Euro.



Pagherai solo 129,- Euro



Ps:

● Se non hai ancora trovato un sistema valido per portare profitto e Utili considerevoli al tuo Punto Ristorativo, questo è il programma che ti guiderà come una Lanterna e ti offrirà innumerevoli soluzioni per impostare intelligentemente il tuo Business!

● Non cercare un programma come questo per -completezza forza e profondità- perchè semplicemente non esiste e non lo troverai, non è stato ancora inventato.

● Hai letto la mia Garanzia Personale e Incondizionata? Dove hai visto mai una cosa del genere? Il tuo rischio è zero perchè semplicemente ho deciso di farlo ricadere tutto su di me.



"Fa in modo che il tuo lavoro di Ristorazione sia ripagato

**da tutto l'impegno che dedichi e che il tuo Ristorante sia
ricordato da tanti clienti per la tua Professionalità e
Capacità nell'organizzarti al meglio nel tuo lavoro."**

Claudia De Mori.

Claudia De Mori

La RISTORAZIONE DEL 2010 © All rights reserved.