



Autores de varios libros sobre hostelería y gastronomía, Cañizal y Acevedo escriben este Manual de cerca de 200 páginas, con abundantes cuadros y gráficas para conocer todo sobre foodservice y foodservice en España.

PVP: 60 euros
(IVA y envío incluido)

Precios especiales a partir de pedidos superiores a 5 ejemplares.

Solicite el índice del libro por mail o encargue su ejemplar en:

foodservice@tomtrade.com



Manual de Foodservice

1.-INTRODUCCION: BREVE NOTA METODOLOGICA

2.-LA DEMANDA DE FOODSERVICE

Tendencias en el Consumo
Perfiles de clientes
Problemas Estructurales

3.- LA OFERTA DE FOODSERVICE

El Sector de Foodservice en una economía post-industrial
Terciarización de la Economía y Foodservice
Clasificaciones Sectoriales
El sector del Foodservice en Economías Postindustriales
EEUU.
Análisis de los 100 primeros grupos de Restauración
Internacionalización y Diversificación
EUROPA: Un mercado de 300 mil Millones de euros
Principales Grupos Empresariales
Principales características de la Restauración Comercial, por países
Principales características de la Restauración Colectiva, por países
Principales empresas del sector
Internacionalización de la Restauración
El Restaurante como Empresa
Independientes Vs Cadenas
La Marca
Franquicia en Restauración
Localización: Centro o Periferia
Centros Comerciales
Las Implantaciones Aisladas
Operaciones
Front-office
Formatos
Diseño, Interiorismo y Decoración
Equipamiento y Tecnología
La Carta
Back-Office
Equipamientos y tecnología de proceso
Tecnología de Producto: Las Gamas
Compras
Higiene y Seguridad Alimentaria
Medio Ambiente
Ingeniería
Office
Tratamiento de la Información
Conectividad
Hardware
Distribución Especializada en Foodservice
Mayoristas, Distribuidores y C&C
Logística y Distribución Física
Financiación y Fiscalidad
La Financiación a través de: Private Equity
Fiscalidad: La Armonización de tipos de IVA
Recursos Humanos
Empleo y salarios
Contratación Temporal y ETT
Formación

4.-TENDENCIAS INTERNACIONALES EN FOODSERVICE

Los cinco ejes de desarrollo
Bocadillos y Sandwichs
Conceptos Mediterráneos viniendo del frío
El Segundo Salón de Nuestro Hogar
Recuperando la perdida Cuota de Estómago
Asia viaja a Europa
Cinco tendencias que se resumen en una: Los Restaurantes fast-casual

5.-FOODSERVICE EN ESPAÑA

Las macrocifras del Foodservice
El consumo alimentario fuera del hogar.
La oferta de los operadores de Restauración en España
Grandes sectores
Descripción de los principales Segmentos de Restauración Comercial:
Restauración de servicio rápido
Bakery Shop
Coffee-Shops
Cervecerías y Restaurantes De Tapas
Temáticos basados en cocina Asiática
Temáticos de raíz Americana
Temáticos Italianos
Heladerías
Otros: Tiendas de Conveniencia y Centros In-Store
La Distribución especializada en Foodservice
Mayoristas y distribuidores
Cash&Carry
Prestatarios de Servicios Logísticos
Meals solutions

6.-FOOD NATION y FOODSERVICE

El Concepto
Su aplicación a España

7.-BIBLIOGRAFIA

ANEXO I.- Ranking de los TOP 150 del foodservice en España, en 2005.

ANEXO II.- Principales noticias del sector en 2006.

Cupón de pedido de libros

Nombre _____

Empresa _____

Dirección _____

Tel - Fax - Mail _____

NIF _____

Solicita de T.O.M./BFS la compra de ejemplares del libro "Manual de Food Service"

TARIFAS

De 1 a 5 ejemplares..... 60 € cada uno

De 6 a 10 ejemplares..... 50 € cada uno

de 11 a 20 ejemplares..... 40 € cada uno

más de 21 ejemplares.....según presupuesto