

Restaurangbranschens utbildningspartner för yrkesverksamma!

Bäst Bra service & värdskap

Just DU är skillnaden mellan dig och konkurrenten!

*Vi ger dig nyckeln.
Har du viljan?*

Öppna ögonen - använd dina sinnen!

Det mesta inom hotell/konferens/restaurang handlar just om service och värdskap. Det är genom det vi får glada och nöjda kunder och skapar en god lönsamhet. Tänk om det var lika lätt som det var skrivet!

Här krävs dock eget arbete, insikt, teamkänsla och målsättningar. Du måste ha viljan!

Under dagen arbetar vi igenom nuläget och skapar förutsättningar för morgondagen med handfasta råd och tips. **Bäst service och värdskap skapar intäkter! Så här ska vi göra!**

Inför kursen ska du svara på ett formulär som ska lämnas in vid anmälan. Det ger oss unik information som underlättar kursens anpassning till gruppen. Kursen är dessutom uppdelad på två halvdagar.

Däremellan väntar eget arbete - att redan nu praktisera dina nya insikter och kunskaper. Du är skillnaden!



Utbildningen består av två halvdagar.

Ingår:

Litteratur "Det goda värdskapet"
Kursdokumentation
Kursmapp
Lunch + fika
Diplom vid avslutad kurs.

Kallelse:

Skickas per post senast
2 v. innan kursstart.

Betalning:

Sker mot faktura och ska vara
betald senast 2 v. innan
kursstart.

Avbokning:

7-14dagar innan kursstart
debiteras 75% av kursavgiften.

3 dagar eller mindre innan
kursstart debiteras 100%.

Anmäld deltagare har vid
frånvaro rätt att skicka annan
person/ersättare till anmänt
utbildningstillfälle.

Pris: 3 195 exkl moms

10% rabatt om ni är minst 5 st från samma företag

INNEHÅLL

En ekonomisk framgångsfaktor!

Grundvärderingar

Vad är service? Hur gör jag?

• Vad är värdskap? Hur gör jag?

• Skapa motivation/drivkraft

• Vem är min gäst/kunden?

• Min egen självkänsla

• Vilka mål har vi?

• Så här ska jag göra nu!