



## Inbjudan till seminarium om Service på restaurang - med gästen i fokus

Vi genomför två seminarier med samma innehåll.

Dag och tid:

Sem 1: 9 april kl 8.30 – 12.30

Sem 2: 9 april kl 13.00 – 17.00

**Plats: Gotland Grönt Centrum**, Roma Lövsta 2, 622  
54 Romakloster, Stora konferensen ovanför Restaurangen.

Projekt "Ökad livsmedelsförädling" erbjuder nu ett seminarium om Service på restaurang med Gästen i fokus. **Utbildningen riktar sig till medarbetare inom restaurangbranschen. Syftet med seminariet är att er personal ska få kunskap och energi inför sommaren. Att er året runt personal får kunskap som de kan dela med sig av till er sommarpersonal så att ni får en bättre och mer lönsam restaurangverksamhet.**

Vid seminariet behandlas områdena: Gästernas entydiga inställning till service och kundvård- De mjuka värdenas betydelse. Våra värderingar/visioner. Varumärkets önskade position och hur vi når dit! Vårdskap i världsklass! Service trappan. Den personliga inställningen. Samarbete över gränserna. Gästpsykologi. Idéförsäljning-gästens egentliga behov. Lönsam omsorgsförsäljning. Våga ta plats i mötet med gäst (tex när vi ska presentera meny för en gäst) samt terroir Gotland, vad kan vi säga om det.

För att både ge professionell kunskap kring service och om terroir Gotland håller företaget Stig Fram i de tre timmarna om service och Riina Noodapera från Hushållningssällskapet i timmen om ursprung, terroir och hur smakar Gotland.

**ANMÄLAN senast 2 april till [lotta.lowhagen.lundberg@grontcentrum.se](mailto:lotta.lowhagen.lundberg@grontcentrum.se)**

**KOSTNAD:** 400 kr + moms (faktureras) Ordinarie pris för detta seminarium skulle ha varit ca 2.000 kr om vi inte subventionerat detta i projektet. Ange fakturaadress vid anmälan. För företag som anmält sig till paketet "Aktivt deltagande" är kursen gratis för upp till fyra medarbetare. Information om erbjudandet "Aktivt deltagande" bifogas och finns även på [www.grontcentrum.se](http://www.grontcentrum.se) under Livsmedel/Ökad livsmedelsförädling.

Varmt välkommen!

Har du frågor eller funderingar – tveka inte att kontakta någon av oss projektledare i Ökad Livsmedelsförädling: Lotta Löwhagen Lundberg (070-654 13 44) eller Susanne Welin-Berger (070-726 28 88)