



2016.09.07. Kecskemét
2016.09.28. Sárvár
2016.10.19. Egerszalók
2016.11.09. Budapest

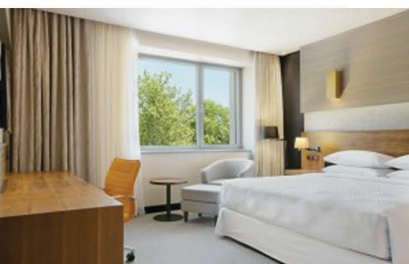
Program:
08.30-09.15 Érkezés, regisztráció
09.15-10.45 Programok 3 szekcióteremben
10.45-11.15 Kávészünet
11.15-12.40 Programok 3 szekcióteremben
12.40-13.15 Kávészünet
13.15-14.30 Programok 3 szekcióteremben
14.30-15.30 Ebéd
15.30-16.30 A vendéglátó ház bemutatása
Házbejárás szekciónként

Management, Housekeeping, F&B számára



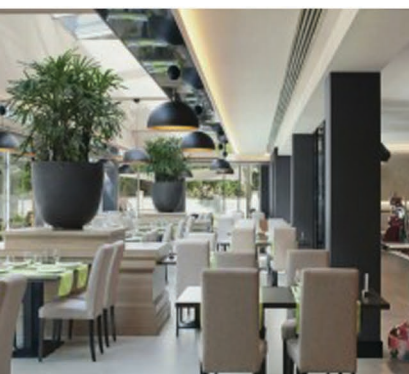
Management szekció

- Egy jó döntés háttere (Kardos György, Miele Professional)
- Pozícióváltás energetikai fejlesztéssel (Oláh Péter, Cothec Kft.)
- "Legyünk zöldek!" (Tóth Csaba, Assist-Trend Kft.)
- Szállodák üzemeltetési kihívásai napjainkban
(Merkert Szilvia, Pusztai Erzsébet, Accent Hotel Management)
- A vezetői viselkedés hatásai a vendégelégedettségre (Merkert Zoltán, tréner-tanácsadó)
- Kamatmentes lehetőségek fejlesztésre, bővítésre (Dányi Roland, MAPI)
- Hogyan takarítson meg pénzt a konyhában? (Gál Sándor, Assur Kft.)
- Szállodai sales csapatok motiválása (Juszkó Anita, Four Points by Sheraton)
- Varázsszönyeg? Igen. Repül? Néha... (Gergely György, Top Trade Kft.)
- IT(t) a megoldás! Vetíts, nyomtass, KERESS! (Kovács Krisztián, Fókusz Computer)



Housekeeping szekció

- Tisztaság fél egészség (Kovácsné Födő Erika, Assist-Trend Kft.)
- Kérdezz-Felelek - Textilák és mosás
(Kovácsné Födő Erika, Assist-Trend Kft.
Kardos György, Miele Professional
Szabó Józsefné, T-Mix 2003 Kft.)
- Szállodák közegészségügyi szemmel (Penyigei-Manczur László, ÁNTSZ)
- Ne sópörjük a szőnyeg alá! (Tóth Csaba, Assist-Trend Kft.)
- Szakmai kerekasztal beszélgetések az előadókkal



F&B (Vendéglátás) szekció

- Mirbest Csoport - Szenvedélyünk a gasztronómia (Tornyai István, Mirbesz Kft.)
- Hogyan állítsunk össze egy étlapot a nemzetközi irányvonalak, a kereslet és a belső kapacitás figyelembevételével? (Hampuk Zsolt, Lamb and Leo)
- Hogyan takarítson meg pénzt a konyhában? (Gál Sándor, Assur Kft.)
- Sörben (ís) az igazság!? (Víg Bence, Prokast Kft.)
- "Tiszta konyha, rendes ház" (Tóth Csaba, Assist-Trend Kft.)
- Látványkonyhas bemutató
- Új étterem nyitásának, vagy meglévő egység arculatváltásának lépései
(Hampuk Zsolt, Lamb and Leo)
- Gyakorlatias tanácsok a kávé témakörében (Bíróné Szabó Krisztina, Il Mio Caffee)
- Gasztronómiai trendek az éttermekben és szállodákban
(Váradi Szabó Balázs, Waldorf-Holding)



A rendezvényen a részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött.

További részletek és regisztráció: www.szeszt.hu

Ha kérdése lenne a rendezvényekkel kapcsolatban, keresse Várvölgyi Tímeát az alábbi elérhetőségeken:

e-mail: konferencia@szeszt.hu

mobil: +36 20 / 777 8 999

Várjuk szeretettel, töltsön velünk egy kellemes és hasznos napot!

A szakértő partnerség