

Ismét jön a SzÉSzT!



Egerben, Tihanyban és Budapesten rendezik meg idén ősszel a Szállodai és Éttermi Szakmai Találkozót (**SzÉSzT**). A rendezvénysorozat idén a hetedik évéhez ér, a színvonalas program ezúttal is széles körű betekintést nyújt a szakma aktuális kérdéseibe, a munkaerő megtartásának és képzésének kérdéseitől a gasztronómiai forradalom támasztotta kihívásokig.

Az új technológiák és az új generációs vendégek jelentette kihívások állnak a hetedik alkalommal megrendezésre kerülő **SzÉSzT** középpontjában. A rendezvénysorozat első állomására ezúttal szeptember 17-én Egerben, a **Hotel Eger & Parkban** kerül sor, amit az október 8-i, **Club Tihany Hotelben** rendezett konferencia követ. Az eseménysorozat harmadik állomását a **Mercure Budapest Buda Hotelben** tartják november ötödikén.

Az elmúlt évek szokásainak megfelelően a különböző helyszíneken ugyanazokkal az érdekesítő előadásokkal és programokkal találkozhatnak az érdeklődők, így pusztán a legkényelmesebb időpontot és helyszínt kell kiválasztaniuk ahhoz, hogy részt tudjanak venni az eseményen. A szakmai

továbbképzésnek is beillő konferencia az idén sem díjköteles, elegendő csupán regisztrálni a részvételhez. Ha szeretne betekintést kapni a konferencia programjaiba és hangulatába, keresse fel a **SzÉSzT** honlapját (www.szeszt.hu), nézze meg a rendezvényen készült képeket, videókat.

A rendezvényre meghívást kapott a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének elnöksége, hogy a szakma előtt álló kihívásokról, a turisztikai iparág további fejlődésének lehetőségeiről beszéljen. Előadóként várják Semsei Rudolfot a Vakvarjú Éttermek és a Budapest Party Service tulajdonos-ügyvezetőjét és amennyiben a programjaival nem ütközik, megtiszteli a konferenciát jelenlétével Kovács László, az Magyar Vendéglátók Ipartestületének (MVI) elnöke, a La Fiesta Party Service tulajdonosa is. A Humanmap szervezetfejlesztő cég idén is hasznos információkat oszt meg az alkalmazottak motiválása és megtartása témájában. Lesz szó a tervek szerint az eHACCP-ről, az alternatív és új alapanyagok használatáról, az új gasztronómiai trendekről, a Bábolna Bio Kártevőirtó Kft. ügyvezetőjének, Papp Györgynek előadásában a kártevők elterjedésének megelőzéséről és megakadályozásáról. A résztvevők segítséget kaphatnak a housekeeping területén is, praktikákat és technikákat ismerhetnek meg, valamint előadásokat hallhatnak a szállodák életét megkönnyítő szolgáltatásokról és újdonságokról. A végleges programot július végén ismerhetik meg.

Ha szeretne tájékoztatást kapni hírlevélben a rendezvényekről, vagy tervezi, hogy eljön az idei rendezvényünkre, keresse fel honlapunkat a www.szeszt.hu címen vagy regisztráljon az alábbi linken a **SzÉSzT adatbázisába, hogy időben értesüljön programjainkról, híreinkről:**

SzÉSzT
regisztráció

