



UPanje, pogum in znanje za premagovanje izzivov v nastanitvah, gostinstvu in agencijski dejavnosti

Na drugem od dveh predavanj bomo govorili o kakovosti storitev kot temeljnem elementu zagotavljanja zadovoljstva gostov. Zanimalo nas bo, kako gradimo prepoznavno znamko in zgodbo, ki se razlikuje od ostalih. S specialistom za standarde bomo pogledali, kako nam ti lahko dvigujejo vrednost na trgu ter kako lahko z dobrim vodenjem kadrov ohranjamo zastavljen nivo kakovosti.

Turizem Bled vabi na drugo izobraževanje, ki ga pripravlja v sodelovanju z Agencijo za razvoj in komunikacije Nea Culpa

Turizem UP – Green & Safe Bled

Skupni preskok v kakovosti in butičnosti

sreda, 22. september 2021 | 13.00–15.00

- kako gradimo znamko in zgodbo,
- kako se lotiti izvedbe in nadzora vpeljave standardov v majhnih in velikih obratih,
- kako komunicirati naše aktivnosti in si zviševati našo vrednost na trgu.

Osrednje teme predavanja bodo:



Razlikovalna prednost za dvig prepoznavnosti. Kako izpostavimo svoje edinstvene prednosti in gradimo prepoznavno znamko?



Standardi za dvig kakovosti. Zakaj je pomembno vpeljati, izvajati in komunicirati standarde Slovenia Green & Safe? Kako voditi ekipe zaposlenih in ohranjati zastavljane standarde in protokole?



Komunikacija z gosti. Kako v panogah gostoljubja komunicirati izvajanje varnostnih standardov in protokolov? Kako s komunikacijo dvigovati zaupanje gostov in zviševati svojo vrednost in ugled?

Predavatelja bosta:

Petra Goneli, direktorica razvoja agencije Nea Culpa, ki se je v desetletju uveljavila kot vodilni slovenski specialist za razvoj, celostno komunikacijo in marketing destinacij, turističnih produktov in ponudnikov v turizmu. Petra je specialistka za strategije, inovacije in razvoj doživetij z dodano vrednostjo za gosta in ponudnika. Po zaposlitvi na oddelku razvoja in raziskav na Slovenski turistični organizaciji se je pridružila ekipi Nea Culpe, kjer že pet let vodi razvojne projekte.

Matic Kriter, direktor Hotela A in svetovalec v agenciji Nea Culpa, je specialist za standarde, organizacijo dela in gostoljubje v turizmu. Izobraževal se je na mednarodno priznanem Institut Hôtelier César Ritz v Švici ter v znameniti hotelski verigi Hyatt opravil vodstveno usposabljanje v vseh oddelkih divizije hrane in pijače. Ima 20 let izkušenj v gostoljubju, hotelirstvu in gostinstvu. Vodil je butične in velike ekipe, vse od 10 do 150 sodelavcev.

 NeaCulpa Turizem UP

UP

8