

Inspiration til efteruddannelse målrettet hoteller og restauranter

Hvad betyder bæredygtighed i din hotelvirksomhed?

Danske Turismekompetencer tilbyder målrettede kurser til du og dine medarbejdere for at styrke din virksomhed. Til virksomheder indenfor hotel- og restaurationsbranchen har vi sammensat et program med fokus på bæredygtighed, der kan målrettes virksomhedens funktioner fra ledelse og reception til køkken, rengøring og teknisk personale.

Programmet er til inspiration – jeres kursus sammensættes ud fra jeres behov og ønsker.

Danske Turismekompetencer er et EU-finansieret projekt, du skal derfor ikke betale for undervisningen, jeres betaling ligger i den tid, I bruger på at efteruddanne jer.

Værtskab

(alle med direkte gæstekontakt - 1 dag)

Kurset henvender sig til alle personalegrupper og har til formål at bibringe forståelse for, hvad værtskab betyder i forholdet til kunden, og hvordan det gode værtskab kan skabe gode oplevelser for både medarbejdere og gæster.

Fremtidens bæredygtige fødevarer

(kokke og tjenere - 1 dag)

Omdrejningspunktet i kurset er, hvordan køkkenet kan medvirke til bæredygtigheden via fødevarer som tang, insekter, vilde urter og vegansk mad.

Kurset henvender sig til kokke og tjenere, og kan med fordel arrangeres med en fællesdel på ½ dag (formiddag), og opdelt på faggrupper ½ dag:

- kokkene arbejder videre med fremtidens fødevarer, det at reducere madspild og forædlingsmetoder i gastronomien
- tjenerne arbejder med formidling af bæredygtighed i historien til gæsten, og hvordan de kan medvirke til at skabe unikke oplevelser

Kommunikation og konflikthåndtering

(alle personalegrupper - 1 dag)

Kurset henvender sig til alle personalegrupper og har til formål at give medarbejderne de rette værktøjer til at kommunikere både internt og eksternt. Ikke blot så modtageren får den rette opfattelse af budskabet, men også så kommunikationen mellem kollegaer og med gæster kan foregå på en måde, hvor misforståelser undgås og antallet af konflikter kan mindskes.

Sociale medier - digitale platforme og digital adfærd

(medarbejdere indenfor markedsføring og kommunikation - 1 dag)

Hvordan formidler man virksomhedens værdier igennem storytelling, og hvilke platforme skal bruges for at ramme forskellige målgrupper.

Hvordan skabes en rød tråd mellem det vi kommunikerer, så anmeldelsessider, bookingsider og sociale medier stemmer overens med den oplevelse, vi leverer.

Bæredygtighed i restauranten

(kokke og tjenere - 1 dag)

Der arbejdes med tiltag, der mindsker CO2 udslippet i forhold til restaurantens forbrug og produktion.

Hvordan kan de øvrige aktører på hotellet og eventuelt gæsterne inddrages i minimering af ressourceforbruget? Og hvordan formidles de bæredygtige tiltag på en individuel og autentisk måde?

Energifrås og kommunikation ved "forstyrrende" opgaver

(rengøring og teknik - 1 dag el. 2 halve)

Omdrejningspunktet er bæredygtighed via minimering af ressourceforbrug i alle virksomhedens afdelinger, og hvordan man kan henlede opmærksomheden på ressourceforbruget hos den enkelte. Formålet med kurset er desuden at understøtte den interne kommunikation fra afdelingerne rengøring og teknik til gavn for den interne forståelse for afdelingernes arbejdsområder, herunder rengøring, mens gæster eller kolleger er i huset, opstilling af lokaler, fokus på energibesparelse m.m.

Storytelling

(alle personalegrupper - 1 dag)

Kurset henvender sig til alle personalegrupper, der har brug for at kunne formidle et budskab troværdigt og autentisk - til gæsten, til kollegaen eller til omverdenen.

Historier appellerer til følelser, og følelser er med til at sikre, at oplevelser huskes. Storytelling er et vigtigt værktøj i arbejdet med at skabe relationer til andre mennesker.

Kurserne oprettes på basis af ca. 20 deltagere og afvikles i samarbejde med brancheorganisationer, visitororganisationer m.v.

For yderligere om Danske Turismekompetencer, se www.dansketurismekompetencer.dk