

-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΟΜΙΛΙΩΝ-

Τετάρτη 27 Νοεμβρίου 2019, Αλεξάνδρειο Συνεδριακό Κέντρο Λουτρακίου

09:30-10:00

Προσέλευση

10:00-10:45

Καλωσόρισμα στο Σχολείο Τουρισμού OnTour ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

10:45-11:20

“Γίνε ο Concierge της περιοχής σου”

Ανδρέας Ζαγάκος, Επιχειρηματίας Επισιτισμού, Συνιδρυτής ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Γιώργος Κουτσοκώστας, Υποδιευθυντής Εκπαίδευσης, Ινστιτούτο ΣΕΤΕ

Ποιος τελικά εκπροσωπεί τον τόπο στον επισκέπτη του; Τί πραγματικά σημαίνουν οι συνέργειες στην καθημερινότητά μας; Είναι αλήθεια τόσο δύσκολο να συναγωνιστούμε; Θα πονέσουμε; Πώς στο τέλος της ημέρας, αναλαμβάνω την ευθύνη του εαυτού μου και του επισκέπτη μου;

11:20-12:05

“Sustainability in Hospitality” Βέλτιστες Πρακτικές

Σωτήρης Μυλωνάς, Ιδρυτής Msolutions Management and Sustainability solutions

Πώς μπορούν τα μικρά ξενοδοχεία να γίνουν αειφόρα; Ποιες είναι οι καλές πρακτικές διαχείρισης ενέργειας, νερού, αποβλήτων και χημικών και πώς επηρεάζουν το bottom line μας και την εταιρική κοινωνική ευθύνη μας;

12:05-12:25

Διάλειμμα

12:25-13:10

“Διαχείριση Απόδοσης & Αξιολόγηση Προσωπικού” Αναδεικνύοντας τα ταλέντα της ομάδας μας

Λία Ζαμπέτογλου, Διευθύντρια Εκπαίδευσης, Ινστιτούτο ΣΕΤΕ

Έχουμε μέλη στην ομάδα μας που δεν αποδίδουν; Πώς καταλαβαίνουμε τους λόγους και τί μπορούμε να κάνουμε για αυτό; Είναι η αξιολόγηση προσωπικού όσο δύσκολη ακούγεται; Πώς γίνεται καθημερινή συνήθεια και ποια μαγικά αποτελέσματα φέρνει για την επιχείρηση και τους ανθρώπους μας;

13:10-13:55

“Χειρισμός παραπόνων και δυσaréσκειας πελατών”

Βάνια Κάμτσιου, Senior Trainer & Founder Welcome Global

Δώρο ή εφιάλτης τα παράπονα των πελατών; Υπάρχει λόγος να αντιληφθούμε εγκαίρως εάν ο πελάτης δεν είναι χαρούμενος από την εμπειρία του κοντά μας; Ή μήπως να... το αφήσουμε και ότι γίνει;

13:55-14:55

Μεσημεριανό Διάλειμμα

14:55-15:40

“Γαστρονομία και Τουρισμός” Η σημασία της τοπικής κουζίνας στην ανάπτυξη του τουριστικού προϊόντος

Χάρης Τζαννής, Καθηγητής Επικοινωνίας της Γαστρονομίας Metropolitan College, Ιδρυτής Delio Food Hub, Συντάκτης Γαστρονομίας

Ποιες νέες εμπειρίες αναζητούν οι ταξιδιώτες του μέλλοντος; Πόσο σημαντικός παράγοντας είναι η γαστρονομία, τα τοπικά προϊόντα και η τοπική κουζίνα σε αυτές; Πώς μπορούν οι τοπικές κοινωνίες να διαφοροποιηθούν σε παγκόσμιο επίπεδο, μέσω αυτών;

15:40-16:25

“Εξυπηρέτηση Πελατών” Εντοπίζοντας τις ιδιαίτερες προσδοκίες και ανάγκες

Πέτρος Ρούσης, Σύμβουλος εκπαίδευσης, εκπαιδευτής

Πώς ο συντονισμός μας με τον πελάτη, μας δίνει τη δυνατότητα να εντοπίσουμε τις ιδιαίτερες ανάγκες και προσδοκίες του; Πώς επικοινωνούμε αποτελεσματικά μαζί του έτσι ώστε να διαχειριστούμε εύελικτα, ενδεχόμενες δύσκολες καταστάσεις;

16:25-17:10

“Στρατηγική για Σύγχρονους Τουριστικούς Οργανισμούς”

Σωτήρης Βαρελάς, Σύμβουλος Τουρισμού

Ποιο είναι το προσφερόμενο τουριστικό μας προϊόν, πώς το διαχειριζόμαστε και πώς το προβάλλουμε με σύγχρονους και παραδοσιακούς τρόπους;

17:10-17:45

Κλείσιμο Σχολείου Τουρισμού OnTour ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Εθνική Διοργάνωση



www.schooloftourismontour.gr

Τοπική Διοργάνωση



Εμπνευσμένο από και σε συνεργασία με

