



Service på högre nivå

Datum: onsdag 3:e november, kl 9.30–16.30

Kursinnehåll:

Att få fler gäster att komma tillbaka och restaurangen att bli mer lönsam handlar om fokus på service och kommunikation.

Vad är ett bra restaurangbesök? Bra mat, fin atmosfär och bra service är restaurangens tre ben. De tre benen måste stå lika stadigt.

Utgångspunkten för dagen är **Service/ bemötande & kommunikation, Miljö/atmosfär & läge**, och **Produkt/mat, dryck & pris**.

Du får verktygen till hur din restaurang kan stå sig i konkurrensen av allt fler restauranger, hur du kan arbeta mer med merförsäljning och öka lönsamheten.

- Vilken betydelse har prissättningen och vad förmedlar priset?
- Kommunikation med gästerna och med köket
- Mat och dryck i kombination förhöjer upplevelsen! 1+1=3
- Vem betalar din lön? - Gästen i fokus!
- Hur hanterar vi missnöjda gäster så att de blir nöjda gäster?
- Anpassa sig till sitt geografiska läge - vilka är våra gäster?
- Vilka förväntningar skapar vi genom de signaler restaurangen sänder ut?

Under dagen kommer kursdeltagaren få tillgång till verktyg för merförsäljning; manualer och serveringsmoduler.

Kursledare: Maria Edblad Rogell

Maria är en flitigt anlitad konsult inom restaurangbranschen. Idag driver hon restaurang Monarki i Stockholm och leder sälj- och serviceutbildningar med inriktning mot merförsäljning, kostnadseffektivisering och framförallt genomgående högre service. Hennes kunskap och erfarenhet grundar sig på 20 års arbete inom restaurangbranschen.

Maria har arbetat som restaurangchef på flertalet av Stockholms bästa restauranger. Senast innan hon tog steget och blev konsult var hon restaurangchef på Vassa Eggen och erhöll utmärkelsen "Mesta Mästarklassresenär" i White GUIDE.

Pris: 2850 kronor ex moms per deltagare

I priset ingår receptkompendium, föreläsningmaterial, lunch och fika samt Restaurangakademiens kursintyg.

RESTAURANGAKADEMIEN

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel: 08-788 0360 www.restaurangakademien.se