



-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΟΜΙΛΙΩΝ-

ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΛΕΥΚΑΔΑΣ (ΓΟΛΕΜΗ 5-7/2^{ος} ΟΡΟΦΟΣ)

Παρασκευή 12 Απριλίου 2024

17:00 -17:15 Προσέλευση

17:15-17:30 Καλωσόρισμα

17.30-18:45 “Ταυτότητα επιχείρησης (Brand name)”

Τι είναι branding; Τι brand; και τι brand name; Διαχείριση Ταυτότητας και εργαλεία προώθησης για Τουριστικές Επιχειρήσεις. [Σκλαβενίτης Δημήτρης](#), Ιδιοκτήτης Interface Team.

18:45- 19:00 Διάλειμμα

19:00 – 20:30 “Μαγειρεύοντας την ταυτότητα του προορισμού”

Σύνδεση γαστρονομίας με τοπικά προϊόντα. Συνταγές για πρωινά και γεύματα σε εστιατόρια, ξενοδοχεία βίλλες κτλ. [Θεοδωράκης Αλέξης Chef](#), Εκπαιδευτής ΣΑΕΚ Λευκάδας.

Υπό την
αιγίδα των:



Lefkada™
islands

MAKE IT HAPPEN IN 24



Σάββατο 13 Απριλίου 2024

10:30 -11:00 Προσέλευση

11:00-13:30 “Το παράπονο του πελάτη σε ψηφιακό περιβάλλον. Το digital marketing στην υπηρεσία της διαχείρισης”

Το ψηφιακό περιβάλλον, δημιουργεί για τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και τους επισκέπτες τους νέες ευκαιρίες προβολής αλλά και ξεχωριστές προκλήσεις. Η πρόκληση μπορεί να εκφραστεί με τη μορφή παραπόνου, το οποίο η επιχείρηση καλείται να το διαχειριστεί άμεσα, εύστοχα και αποτελεσματικά! Πώς μπορεί να επιτευχθεί ο στόχος με τις μικρότερες δυνατές απώλειες και σύμμαχο τα ψηφιακά εργαλεία; [Μάγδα Πειστικού](#), Tourism Training Expert

13:30- 17:00 Διάλειμμα

17:00 -20:00 “Οροφοκομία (Housekeeping)”

Πως θα δημιουργήσουμε μια καλή εικόνα και λειτουργία ενός καταλύματος με βάση την καθαριότητα και την άνεση των κοινόχρηστων χώρων και κυρίως των δωματίων του. [Γιώργος Καλογερόπουλος](#), Εκπαιδευτής Τεχνικών Μαθημάτων Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Αναβύσσου

20:00-21:00 “Εξυπηρέτηση – διαχείριση πελατών”

Τα πρότυπα εξυπηρέτησης και γιατί είναι σημαντικό να καθορίζονται και να εφαρμόζονται από μια επιχείρηση, «πρότυπα εξυπηρέτησης VS προσωποποιημένη εξυπηρέτηση. [Γιώργος Καλογερόπουλος](#), Εκπαιδευτής Τεχνικών Μαθημάτων Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Αναβύσσου

Υπό την
αιγίδα των:



Lefkada™
islands

MAKE IT HAPPEN IN 24