



## Cēsu viesmīlības darba konference

Pirmdien, 24.aprīlī no plkst. 9:00 – 17:00 Vidzemes koncertzālē "Cēsis" viesmīlības nozares profesionāļi aicināti uz darba un zinību dienas notikumu, kas apvienos teoriju un praksi. Kādas ir reģiona viesmīlības un apkalpošanas jomas uzņēmumu aktualitātes? Kāpēc celt zināšanas par produktu, un kā to labāk pārdot? Seminārā būs iespēja gūt daudz praktisku padomu.

Cēsīm kā kultūras eksportētājpilsētai, gan caur mākslas, gan tūrisma virzienu, viesmīlības izkopšanas jautājums ir ļoti būtisks. Ikviens pilsētas iedzīvotājs ir tās seja, taču jo īpaši tiek ievērots viesmīlības jomas personāls. Iespējams, pat drosmīgi varētu teikt, ka viesmīlis iemieso Cēsu viesmīlības tēlu. Tāpēc, kā šī viesmīlības notikuma dalībnieki, aicināti viesmīļi un ēdināšanas uzņēmumu vadītāji.

Konference veidota kā darba seminārs, lai kopīgi meklētu, kā uzlabot viesmīlību. Tajā tiks runāts par reģiona viesmīlības un apkalpošanas jomas uzņēmumu aktualitātēm – kā un kāpēc celt zināšanas par produktu, kā labāk pārdot, kā vietējie produkti var būt nozīmīgi galamērķim. Darba grupās tiks risināti jautājumi par gatavojamos banketi, kas ir diplomātiskā apkalpošana jeb protokols. Liela uzmanība tiks pievērsta praktiskajām aktivitātēm – komunikācijai un informācijas nodošanai sociālajos tīklos, labas kafijas pagatavošanai, etiķetei, garšu izzināšanai un aprakstīšanai. Kā konferences lektori uzaicināti nozarē praktizējošie profesionāļi - "Restorāns 3" šefpavārs Ēriks Dreibants, "Alķīmiķis" aldaris Ingemārs Dzenis, konferences "Saskarsmes garšas" idejas virzītājs Arvis Zēmanis, kā arī protokola, vīna un pārdošanas pazinēji.

Dalībnieku skaits konferencē būs ierobežots. Dalību iespējams pieteikt no 2. līdz 18.aprīlim vai līdz brīdim, kad tiks sasniegts maksimālais dalībnieku skaits. Programma un informācija par pieteikšanos tiks publicēta [www.visit.cesis.lv](http://www.visit.cesis.lv).



Pasākumu organizē Cēsu p/a "Cēsu Kultūras un Tūrisma centrs" sadarbībā bāru un restorānu konsultāciju, un konceptpasākumu organizatoru apvienību "Ze Food" projekta "Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai" (HANSA) ietvaros. Tēmas aktualitāti papildina sadarbībā ar Rīgu, Valmieru un Siguldu (Rīgas-Gaujas reģions) iegūtais tituls būt par Eiropas gastronomijas reģionu 2017.gadā.

Projekts HANSA tiek īstenots ar Eiropas Reģionālā attīstības fonda Centrālās Baltijas programmas 2014-2020. gadam atbalstu, un tā mērķis ir stiprināt vēsturiskās Hanzas savienības vērtības. To īsteno 11 Latvijas, Igaunijas un Zviedrijas partneri, no 2015. gada oktobra līdz 2018. gada decembrim.

Informāciju sagatavoja:

Laila Skujiņa

p/a Cēsu Kultūras un Tūrisma centrs

Tūrisma speciāliste

[laila.skujina@cesis.lv](mailto:laila.skujina@cesis.lv)

26458267

[www.visit.cesis.lv](http://www.visit.cesis.lv)

