

Cēsis pulcējas viesmīlības jomas profesionāļi



Vidzemes koncertzālē "Cēsis" 24.aprīlī bija pulcējušies vairāk nekā 60 restorānu un kafejnīcu jomas profesionāļi no Vidzemes, lai piedalītos Cēsu viesmīlības darba konferencē. Vidzemes koncertzālē "Cēsis" 24.aprīlī bija pulcējušies vairāk nekā 60 restorānu un kafejnīcu jomas profesionāļi no Vidzemes, lai piedalītos Cēsu viesmīlības darba konferencē.

Konference bija viedota kā darba seminārs, kura laikā dalībniekiem bija iespējams smelties gan teorētiskas zināšanas, klausoties jomas profesionāļu lekcijās par to, kā uzlabot viesmīlības darbu, gan arī apgūt praktiskas iemaņas, piedaloties piecās meistarklasēs.

Praktiskajās nodarbībās konferences dalībniekiem bija iespēja iepazīt viesmīlības protokolu un etiķeti, mācīties, kā izzināt un vārdos ietērt dažādas garšas, kā pagatavot izcilu kafiju. Tāpat dalībnieki varēja uzzināt vairāk par banketu pasniegšanu un saņemt padomu, kā veiksmīgāk komunicēt ar viesiem sociālajos tīklos.

Konferences dalībnieki galvenokārt pārstāvēja Cēsu novada restorānus un kafejnīcas, tomēr papildināt savas zināšanas ieradušies bija arī profesionāļi no Valmieras, Siguldas, Rīgas, Limbažiem, Priekule un Amatas. Starp konferences dalībniekiem bija gan kafejnīcu un restorānu vadītāji, gan viesmīļi un pārdevēji, kuri ikdienā viesmīlības darbu veic vistiešākajā veidā.

Cēsu Tūrisma attīstības un informācijas centra tūrisma speciāliste Laila Skujiņa norādīja: “Cēsīm ir svarīga kvalitatīva viesmīlība, jo pilsēta ir kultūras un tūrisma eksportētāja. Mēs Cēsīs vēlamies uzņemt augsta līmeņa klientus, tādēļ svarīga piedāvāt kvalitatīvas kvalifikācijas celšanas iespējas visu līmeņu darbiniekiem.” Konferencē aplūkotās tēmas Cēsu un apkārtējo novadu viesmīlības profesionāļiem bija sevišķi nozīmīgas, jo 2017.gadā sadarbībā ar Rīgu, Valmieru un Siguldu (Rīgas-Gaujas reģions) tiek nests Eiropas gastronomijas reģiona tituls.

Pasākumu organizēja Cēsu p/a “Cēsu Kultūras un Tūrisma centrs” sadarbībā ar bāru un restorānu konsultāciju un konceptpasākumu organizatoru apvienību “Ze Food” projekta “Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai” (HANSA) ietvaros.

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.

