

FARSKÓLI

FERÐAÞJÓNUSTUNNAR



Sfs
RÁDGJÖF

VIÐ KOMUM TIL ÞÍN

eða

ÞÚ KEMUR TIL OKKAR!

Ráðgjöf og fræðsla sérsniðin að þörfum ferðapjónustunnar

Markaðs- og sölumál
Starfsmannaþjálfun
Matseðlagerð og þjálfun í eldhúsi
Eldun og framreiðsla
Vörubrún
Sérstaða í rekstri og hugmyndavinna
Tæki og tól til stjórnunar og reksturs
Ímynd og upplifun gesta
Miðlun upplýsinga

HVAÐ SEGJA VIÐSKIPTAVINIR?

*„Salan jókst um helming og miklu betri
hráefnisnýting“.*

„Að fá skólann heim til okkar skipti öllu máli“.

*„Við erum að byggja nýtt og þessi skóli sparaði
okkur gríðarlega vinnu. Þau komu til okkar og síðan
var frábært að koma til þeirra í hlutlaust umhverfi“.*

*„Faglegt, fræðandi og skemmtilegt námskeið,
virkilega gott að komast í skólann hjá þeim. Flott að
fá uppbyggilega umræðu og gagnrýni
á rekstur fyrirtækisins. Margar góðar hugmyndir til
að auka tekjur“.*

Farskóli ferðapjónustunnar

Sandgerði
s. 577 4600
www.sfsradgjof.is

Jón Rafn Högnason,
matreiðslumeistari hefur áratuga
reynslu af rekstri og uppbyggingu
veitingastaða. Hann stofnaði og rak
m. a Crown Chicken á Akureyri,
Sjávargull í Reykjavík og Hótel
Glym í Hvalfirði.



Hansína B. Einarsdóttir hefur
umtalsverða reynslu af rekstri og
námskeiðahaldi. Hún hefur stýrt
ýmsum rannsóknar og
ráðgjafaverkefnum innanlands og
erlendis, ásamt því að hafa stofnað og
rekið í áratug Hótel Glym í Hvalfirði.

