











הרשות לפיתוח ירושלים בשיתוף עם משרד ירושלים ומסורת ישראל, עיריית ירושלים, התאחדות המלונות של ירושלים והתאחדות המלונות הארצית, מזמינה אותך לקחת חלק ב<mark>הכשרה מקצועית ייחודית</mark> עם בית הספר לתיירות ומקצועות האירוח

Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)

Prof. Alain Najar :מרצה אורח

מלון רמדה ירושלים | 31.7-1.8 בין השעות 16:00-09:00.

ההכשרה מיועדות לדרג ניהולי בכיר בבתי המלון | ההכשרה תתקיים באנגלית. ההשתתפות מותנית ברישום מראש ובתשלום של 600 ₪

<u>לרישום</u>»



Value Creation and Innovation for F&B

Prof. Alain Najar



Alain Najar is a Senior lecturer at the world famous school Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), Switzerland, since 1992. He is an EHL graduate, holds an MBA from the Business School Lausanne and is a Certified Hospitality Educator (CHE) by the American Hotel & Lodging Educational Institute. He is a member of the International Food and Beverage Forum — (http://www.foodandbeverageforum.com) and member of SAQ (Swiss

Assurance Quality association).

His industry experience spans over 13 years; Hilton International (10 years), Sheraton and the Accor group, in countries like Kuwait, Dubai, Madagascar, Syria and Egypt. The area of expertise of Alain includes F&B management, F&B control and finance.

How to innovate and create value to our business - MODULE DESCRIPTION:

- Understand the rapid changing hospitality and restaurant to tourism industry
- How to create value through managing expectations and influence quality/price relationships.
- Manage comprehensive and down to earth approaches to problem solving
- Value creation not only related to profitability (\$) but is in direct relation to service excellence
- Grasp profit maximization techniques trough innovation
- Put together a concept that would respond to the identified consumers' needs