



KEREN ALOUF
INSPIRING PEOPLE

קרן אלוף
תשמעו משהו ממש מעניין



מצויינות תחת אש



מרצה
שף אסף גרניט

בכל ארגון ישנה מחלקה אחת שדרכה משתקף ה DNA של החברה כולה. במסעדות המטבח הוא הלב של העסק. מספיק מבט אחד בזמן הגשה כדי לדעת בדיוק מה יש למקום שאתה נמצא בו להציע. המסעדה היא מכלול של גירויים שצריכים להשתלב יחד בזמן קצר ולייצר חווית לקוח מושלמת. הלקוח שלך עבר תהליך שלם עד לרגע הארוחה. הוא הזמין שולחן, מצא בייביסיטר, גיהץ חליפה ונסע עד אלייך. החוויה שלו צריכה להיות אבסולוטית. זה דורש ממך להיות חד בדרישות שלך מהצוות שאתה מוביל - אין מקום לבינוניות. אבל יש מקום לחניכה, יש מקום לביטוי אישי גם תחת אש, וזה דורש ממך להצית את הניצוץ כל פעם מחדש ולהפתיע את הלקוח. וכשכל זה מדבר וקורה באותה שפה, הברית הלא כתובה שכרתת עם הלקוחות שלך, לרצות וללכת איתך את הדרך גם בפעם הבאה - מגיעה בלי שבכלל תבקש...

בנימה אישית

.....
אני חושבת שאחד מהדברים המרתקים במפגש עם דמות מוכרת מהתקשורת, הוא לגלות עוד צדדים ולהעמיק את מה שאתה יודע עליו ועל עולמות התוכן שלו. אסף ממש כמו בטלויזיה, מגיש את הכל לפנים - אמת מתובלת בהרבה ידע ואמונה בדרך. **מומלץ בחום!**

K
KEREN
ALOUF
—
INSPIRING
PEOPLE

לעדכונים על ההרצאות והמפגשים הכי שווים,
הצטרפו אלינו לפייסבוק

