



## Jornades de restauració responsable

# Sessió 1: La gestió de personal, una estratègia de fidelització

## Objectius de la sessió

Reflexionar, de manera constructiva, sobre les problemàtiques reals de la gestió de personal a la restauració i com hi impacten les circumstàncies actuals.

Xerrada inspiracional conduïda per Juan Mediavilla, expert en gestió i formació de sala. Des del 2014 ha desenvolupat, juntament amb Mar Galindo, un curs per a potenciar el paper de la sala anomenat "Anfitrión".

## Continguts

16h Fidelització del client intern. Què tenir en compte?

18h Pausa/visita a la Fàbrica de Licors Portet

18:30h Discussió i dinàmica sobre els reptes, problemes i solucions per a la gestió del personal

### Data

Dilluns 12 de juny

### Horari

De 16h a 20h

### Lloc

Fàbrica de Licors Portet  
Av. de Sant Miquel del Pui, 4  
25500 La Pobla de Segur

## Inscripció

Emplena el formulari: <https://forms.gle/nUcWaPiuH8uEpgys9>

## Sobre les jornades de restauració responsable

Vivim en un entorn on les preocupacions socials i ambientals són creixents. Com a empreses, com podem contribuir a donar-hi resposta? Com podem fer que els nostres negocis tinguin un afegit de responsabilitat i sostenibilitat?

En parlarem a les jornades de restauració responsable que tindran lloc aquest 2023 al Pallars:

## Calendari

12 de juny La gestió de personal, una estratègia de fidelització

Setembre El malbaratament alimentari: recursos per fer-hi front

Octubre Els productes de proximitat, la clau de la sostenibilitat

Novembre Bones pràctiques de sostenibilitat a la restauració

## Organitza



### Per a més informació:

**Ajuntament de Tremp**  
alteugust@tremp.cat  
Tel. 973 65 00 05 (ext. 341, 344)

**Ajuntament de Sort**  
qportet@sort.cat  
Tel. 973 57 69 56

### Amb el suport de



Sobirà  
Dinàmic

