

Ital Projekt szkolenie w Soussa

Tradycyjnie Ital Projekt zaprosił swoich klientów na coroczne wyjazdowe szkolenie w zakresie dystrybuowanych produktów. Tym razem szkolenie odbyło się w miejscowości Soussa w Tunezji.

W szkoleniu wzięła udział liczna grupa klientów, którzy z dużym zainteresowaniem uczestniczyli w licznych spotkaniach, poświęconych w głównej mierze prezentacji nowych produktów wprowadzanych do sprzedaży.

Od maja 2009 roku firma Ital Projekt poza marką Spartan oferuje również produkty firmowane marką Lechner. Włoska firma Lechner Spa jest dużym producentem wyrobów do parkietu i wykładzin, którego produkty trafiały do odbiorców najczęściej pod markami innych producentów.

Szkolenie poprowadził Piotr Pióro, doradca techniczny firmy Ital Projekt Sp z o.o.

W spotkaniu tym uczestniczyli także przedstawiciele firmy Lechner Spa: Paolo Lechner, właściciel firmy, i Marco Cainero, Export Manager. Firma Lechner, obok Ital Projekt, sponsorowała wyjazd.

Sporym zainteresowaniem cieszyło się również spotkanie z prawnikiem firmy Ital Projekt, który wyjaśniał wszelkie wątpliwości związane z odpowiedzialnością firm montażowych za wykonanie usługi oraz prawa i obowiązki klientów wynikające z zawartych umów. Spotkanie to było niezwykle emocjonujące, ponieważ wielu przedsiębiorców praktycznie co dzień spotyka się różnymi kruczkaami prawnymi, pomagającymi niestety wielu nieuczciwym klientom w unikaniu zapłaty za wykonaną usługę lub sprzedany towar.

Czas wolny przeznaczono na odpoczynek. Przyjemne restauracje, kafejki oraz dyskoteka hotelowa co wieczór zapraszały gości na nocne występy, zapewniając rozrywkę w hotelu. Noc można

było również spędzić przy grze, koktajlach i występach kabaretowych w Casino Caraibe (w stylu kasyn Las Vegas) w Soussa.

W bardziej tradycyjnej atmosferze można spędzić czas podczas wieczorów folklorystycznych. Hotel Thalassa oferował również pełną gamę zabiegów kosmetyczno-relaksacyjnych, z których chętnie

korzystali uczestnicy wyjazdu. Spacery oraz aktywne formy wypoczynku nad morzem, zakupy w Medinie, wycieczki na Saharę i do Tunisu dopełniały część przeznaczoną na odpoczynek.

Dużym uznaniem klientów cieszyła się wspinała kuchnia, która codziennie zaskakiwała różnorodnością i ilością oferowanych posiłków.





Paolo Lechner



Marco Cainero

Można było spróbować croissants, identycznych jak te w Paryżu, oraz wielu potraw będących specjalnością kuchni tunezyjskiej, w której nigdy nie brakuje pomidorów, oliwek i harissy, czyli pasty z ostrej papryki i czosnku. Inne przysmaki, to szorba – pikantna zupa z pomidorów, lub mechuia – sałatka z warzyw grillowanych. Można było skosztować różnych owoców: melonów, arbuzów, winogron, brzoskwiń i fig, daktyli... W kuchni tunezyjskiej goszczą zawsze także świeże owoce morza i smaczne ryby, które cieszyły się największym uznaniem naszych gości. Kuchnia hotelowa obfitowała również w dania europejskie, przede wszystkim w te najlepsze na świecie – włoskie. Pragnienie można było zaspokoić lekkim piwem tunezyjskim, winem białym, różowym lub czerwonym. Jednym słowem dla koneserów dobrej kuchni było to prawdziwe święto

Miła obsługa i piękna pogoda tworzyły wspaniałe warunki do odpoczynku po szkoleniach.

Wszystko to sprawiło, że żał było opuszczać to wspaniałe miejsce i wracać do codziennej pracy. Jednak mamy nadzieję, że w przyszłym roku spotkamy się w równie przyjemnym towarzystwie i miejscu.

Do zobaczenia za rok ITAL PROJEKT. □

