



Den Röda Tråden

Handelsföreningen i Lund
hösten 2016. www.handelsforeningen.se

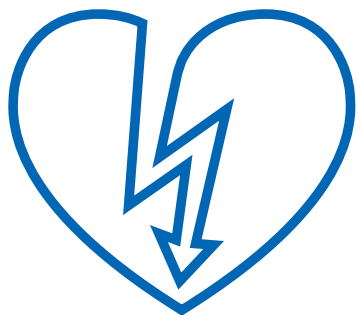
Vad gör du om någon på din arbetsplats drabbas av stroke eller hjärtinfarkt?

Länsförsäkringar anordnar gratis* HLR- och första hjälpen-utbildning där du lär dig att agera rätt i väntan på ambulans.

- 12 september klockan 18 - 21
 - 10 oktober klockan 13 - 16
- Stora Södergatan 17, Lund

*antalet platser är begränsat så först till kvarn gäller.
Man kan anmäla max 3 personer per företag.

lansforsakringar.se
facebook.com/lansforsakringarskane



14 september - Elin Frenberg Säsongens trender och tendenser

Elin Frenberg är VD för Swedish Fashion Council och har en gedigen bakgrund inom omvärldsanalys, affärsutveckling, ledarskap och en utbildning i beteendevetenskap. Elin är specialiserad på mänskligt beteende i en kommersiell värld med fokus på trender, mönster och omvärldsfenomen.

Elin Frenberg föreläser om säsongens trender och tendenser i Sten Broman-salen på Grand Hotel, onsdag 14 september kl. 19.15-21.00. Efter föreläsningen bjuder Handelsföreningen på något gott att dricka i baren!



forts.

E-Handel

Introduktion till de digitala verktygen, kostnadsbilden och allmänna strategier kring hur du når ut till nya och befintliga kunder.

Tid efter överenskommelse med Theodor Jlkander; tel. 0707-14 75 40 eller theodor@luxpublica.com.



Grafiska profiler & sociala medier

Behöver du hjälp med frågor som rör din verksamhets grafiska profil, sociala medier eller bildmaterial? Välkommen att kontakta grafisk formgivare och fotograf Frida Rundberg för en diskussion kring det just du funderar på. tel. 0709-72 84 26 eller frida@frdesign.se.

Utbildningarna finansieras genom bidrag från Handelsföreningens Stiftelse.

Handelsklassens Stiftelse samt Svensk Handels Köpmannastiftelse.

Foldern är formgiven av Frida Rundberg. www.frdesign.se.

Utbildningsserien är producerad av Lennart Malmhjer; Det Lilla Extra DLE AB, på uppdrag av Handelsföreningen i Lund.

Anmäl dig på www.handelsforeningen.se. Välkommen!



27-28 september – Inspirations- och trendspaningsresa till London

Spännande utveckling för just din business! Två dagar under professionell kunskapsledning och guidning av Ulf Johansson, professor vid Centrum för Handelsforskning, Ekonomihögskolan, Lunds Universitet.

Resan är fulltecknad!

Eftersom intresset varit mycket stort planerar vi för ytterligare en resa under våren 2017. Vill du följa med? Anmäl ditt intresse till Mai på tel. 0708-98 31 68 eller maila till info@handelsforeningen.se.



12 oktober – 3 x Miniseminarier

- Hyresfrågor och andra frågor kring fastighetsjuridik
- HR och frågor kring anställningar; uppsägningar; kontrakt
- Varumärkesfrågor; Fish-filmen mm

Tre miniseminarier à 40 min. på tre olika teman i små grupper:
Grand Hotel kl. 19.15-21.15.

24 oktober – Anders Johansson *Hospitality Visions*

Anders Johansson har varit VD för Nordic Hotels som 2002 öppnade Nordic Light Hotel, Nordic Sea Hotel och Absolut Icebar Stockholm. Nordic Light Hotel positionerade sig som Stockholms designhotell och blev snabbt marknadsledande.

Han undervisar på Akademi Grythyttan, skriver en uppskattad blogg på Besöksliv och är författare till boken – "Att sälja hotellrum i en digital värld", där syftet är att få små och medelstora företag att synas bättre på Internet. En av Sveriges främsta specialister på att skapa affärsmodeller för intäktsoptimering och starka varumärken inom hotellbranschen.

Anders leder en workshop som främst riktar sig till medarbetare på hotell och restaurang kl. 15-17, samt en föreläsning kl. 18.30-20.



21 november - Tareq Taylor *Mat som gör gott*

Tareq Taylor är kritikerrosad gourmetkrögare och uppskattad tevekock, känd från bl.a. SVTs "Trädgårdsmåndag" och som gästkok hos "Historieätarna". För den internationella publiken är Tareq mest känd för sin TV-serie "Tareq Taylor's Nordic Cookery" som sänds i över 100 länder världen över. Numera visas även "Trädgårdsmåndag" i de Nordiska länderna. I Malmö driver han populära Slottsträdgårdens kafé samt matstudio och restaurangen Kockeriet.

Tareq föreläser med utgångspunkt i sin nya bok "Mat som gör gott" i Piratensalen, Grand Hotel, kl. 19.15-21.00. Under föredraget bjudas det på något att äta!



Miniseminarier & utbildningar

6/10 kl. 19-21 - Materiallära

Välkomna på ateljébesök till skräddarmästare Annika Karp och tapetserare Eva Pahlberg. Annika och Eva berättar om olika material, hur man bestämmer vilket material man har att göra med, hur man vet vad som är god kvalitet, produktionsätt, tillverkningsprocesser, moderna kontra traditionella material mm. Kursen inleds i Annikas ateljé på Fredsgatan 2 kl. 19.00 och fortsätter sedan i Evas ateljé till kl. 21. I pausen bjuds på smörgås och vin!

16/11 kl. 19-21 - Inprovning av plagg på kund

Ibland passar inte plagget kunden riktigt. Lär dig hur du kan prova in så att skräddaren kan justera. Kunden blir glad och du får mervärdet.

För båda tillfällena gäller: max 10 deltagare. Boka genom att maila till annika@annikakarp.se. Mat & vin i pausen!



19/10 kl. 18.30 - Glutenfritt och mjölkfritt

Sara som driver Rosies Cakes & Teas berättar om livet som allergiker och problemen man stöter på. Produkter som är bra ersättare. Hur man med enkla medel kan byta ut ett fåtal produkter och göra mat och bakverk som passar alla. Start, tanke och filosofi runt produkterna hon tillverkar för just Rosie's. Sara bjuder på härliga smakprov av sina bakverk och kaffe/te.