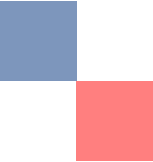




OFERTA

BRANŻA HORECA

AUDYT HOTELOWY



AUDYT HOTELOWY

DLACZEGO AUDYT:

- 
- zapewnia świeże spojrzenie na działalność hotelu, identyfikując problemy, których wewnętrzny zespół może nie dostrzegać
 - poprawia komunikację wewnętrzną
 - pozwala zidentyfikować obszary wymagające poprawy
 - może ujawnić obszary, gdzie hotel traci przychody
 - dostarcza danych, które pomagają w podejmowaniu świadomych decyzji biznesowych
 - jest doskonałym narzędziem do zidentyfikowania potrzeb szkoleniowych

AUDYT KROK PO KROKU:

ETAP I – TAJEMNICZY KLIENT

Rezerwacja i komunikacja przed przyjazdem

Pobyt 1 doba

Ocena wszystkich aspektów obsługi gościa, w tym m.in.:

- Recepcja (check-in i check-out – standardy obsługi)
 - Housekeeping (kontrola czystości i stanu technicznego, weryfikacja procedur utrzymania czystości)
 - Gastronomia (ocena jakości i różnorodności oferty, analiza standardów obsługi)
 - Marketing i sprzedaż (ocena działań marketingowych i obecności online, weryfikacja efektywności kanałów sprzedaży)
 - Dodatkowo: ocena struktury organizacyjnej i weryfikacja procedur
- 

ETAP II - PODSUMOWANIE

- identyfikacja obszarów wymagających poprawy
- przygotowanie raportu z zaleceniami

ETAP III (DODATKOWY) - WDROŻENIE ZALECEŃ

- opracowanie planu naprawczego
- ustalenie harmonogramu wdrożenia zmian i monitorowanie postępów

IŁOŚĆ GODZIN: 8 h

MIEJSCE I TERMIN: do ustalenia



TRENER PROWADZĄCY

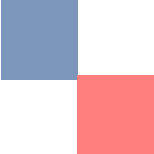


Hotelarz i restaurator z wieloletnim, praktycznym doświadczeniem. Od ponad 25 lat aktywnie działa na olsztyńskim rynku hotelarsko-gastronomicznym. Ukończyła Szkołę Główną Handlową w Warszawie oraz Wyższą Szkołę Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, co przełożyło się na solidne podstawy teoretyczne do pracy w branży HoReCa.

Specjalizuje się w:

1. Doradztwie biznesowym dla branży hotelarskiej i gastronomicznej, wspierając właścicieli oraz menadżerów w optymalizacji procesów operacyjnych oraz tworzeniu efektywnych procedur.
2. Przeprowadzaniu kompleksowych audytów operacyjnych dla restauracji i hoteli, które pozwalają na identyfikację obszarów wymagających poprawy.
3. Prowadzeniu szkoleń z zakresu standardów obsługi klienta, technik sprzedażowych oraz strategii marketingowych dostosowanych do specyfiki branży HoReCa

Szkoli z zakresu zarządzania obiektami 3 i 4 gwiazdkowymi, opracowania i skutecznego przeprowadzania strategii restrukturyzacyjnych obiektów hotelowych, wprowadzania na rynek nowych marek gastronomicznych, przeprowadzania audytów, tworzenia planów marketingowych dla hoteli i restauracji oraz przeprowadzenia szkoleń ze standardów obsługi i działań marketingowych w hotelu.



NADAMY KSZTAŁT TWOIM WIZJOM

