

I HOTEL OPERATIONS

PRÁCE S PERSONÁLEM
A DENNÍ PRACOVNÍ
NÁPLŇ V PROVOZU

PROFESSIONAL
AND B/ANDED

KATALOG 2025/26 Laptop-PC version

> WebLINK | Úvod_PRAKTIK24 v provozu >

HOTEL TRENDS



- Provozní program 2025/26
pro vedení hotelového personálu / týmy, jednotlivé úseky

1) PRAKTIK_1.8 | pro personál
- Standardy dovedností personálu
- Pracovní techniky podle snímku dne

Oblast: úseky odbytové - stravovací, obchodní, controlling,
ubytovací, housekeeping a wellness

2) HOTELIER CONCEPT_7 | pro vedoucí úseků
- Supervize SOPs, QA, PMS Data, Business Intelligence
Individuální program s vedoucími středisek

→ Landscape pdf. A4

KATALOG 2025/26 - AKTIVITY PRO VÁŠ PROVOZ

I TRENDY
2025+

SOPs		Nové zařazení stávajícího zaměstnance do mid-managementu
QA		Kvalita služeb na jednotlivém úseku vs. ceny služeb

e-techniques in staff training / procedures in hotel management
e-models in franchise and projects



- SPOLEHLIVOST
- ODBORNOST
- OPERATIVA



Denní agenda | V PROVOZU

1) PRAKTIK_1.8 | PERSONÁL - PRACOVNÍ TECHNIKY Činnosti s personálem a postupy z praxe

- 18.01 Standardy kvality služeb SOPs
- 18.02 Náplň práce personálu podle úseků
- 18.03 QA / sjednocené postupy a komunikace s hosty

Personál - ve skupině podle úseků, v krátkých setkáních na pracovišti ve vhodném čase a podle směn.

Součinnost
pro personál
s přehledem QA.



2) HOTELIER CONCEPT_7 | MANAGEMENT Interaktivní komunikace s vedoucími a manažery

- 7.01 Pracovní agenda v nové pozici manažera
- 7.02 Mystery Shopping ref. Interní šetření QA
- 7.03 Situační analýza podniku ref. Board meeting

Manažeri, stř. management - individuálně, na pracovišti nebo online ve vhodném čase. Postupy a techniky z praxe v návaznosti na Váš provoz.

Individuální rozhovory
s manažery k prevenci
od provozní slepoty.



Na stejné pracovní pozici je vždy invence a komunikace u jednotlivého pracovníka rozdílná podle směny, dopady může podnik vnímat při plnění denních povinností zaměstnance.

- KVALIFIKOVANÉ
- INSPIRATIVNÍ
- MOTIVUJÍCÍ



Přehled vložený do spolupráce s týmem | PRO MANAGEMENT

TRENDY A SYNDROMY V OBORU

Problematika podniku v návaznosti na výkony personálu

Milníky k výkonům podniku

- zdražování přímých provozních nákladů a inflace vs. personál a loajalita k podniku
- získání benefitů pro obsazenost hotelu

Diagnostika provozu
- řešení přínosů
pro podnik.



QUALITY ASSURANCE & PROCESSES Specialista

Aktivity na denní bázi v místě Vašeho podniku

Doporučeno pro personál:

- Profesní růst a pracovní techniky
- Mluvíme s hostem / jednáme s manažerem
- Rutinní pracovní návyky / efektivita či negativní dopady
- Řešení případových situací rozpoznané v provozu

Doporučujeme pro management:

- Proč a jak číst hotelová čísla z PMS
- Finanční plán úseku F&B, Rooms Division, General Plan
- Mystery Shopping a QA analýza pro interní potřeby

Program a časový plán
vždy předem projednán
s vedením podniku.



Výhodnější je zlepšovat pracovní potenciál stávajícího týmu,
než počet nových náborů a akvizic.

- PRÁCE
S PERSONÁLEM
- DENNÍ AGENDA
V PROVOZU



Operativa v praxi | VÝSLEDKY Z REALIZACE

STANDARD
KATEGORIE HOTELU

ROZSAH SLUŽEB
KAPACITA

SOPs

PERSONÁL

Procesy, pracovní dovednosti
a techniky pracovníků
v denním režimu

OBCHOD
SYSTÉMY PRODEJE
vč. online

MANAGEMENT
Spolupráce při vedení
hotelového provozu

e-Sales & Database

REZERVACE

Personalizovaný databázový
prodej pro stálé klienty,
rezervační servery vs. direct
sales, incentivní prodej pro
nové klienty

DENNÍ TRŽBY
MĚSÍČNÍ VÝNOSY
vč. rentability

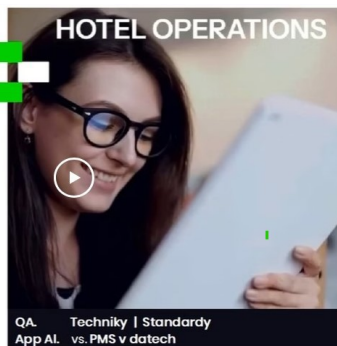
GOP Profit

| AI video
myProfile

▪ QA CONCEPT

video
LINK >

KONCEPT 2025
Outsourcing Hotel Services
Přehled v 5min.



WEB LINK: myProfile mp4
AI video 05:20 >
CZ / EN



Sledujte na webu
verze mobil / laptop-PC

SOPs | Pracovní postupy a techniky pro Váš tým
QA | Individuální e-techniky pro Mid-management



Laptop-PC version

> WebLINK | Úvod_PRAKTIK_1. 8 v provozu >



Operativní činnosti v časovém rámci | PRODUKTY A ČINNOSTI

- Činnost se řídí Vaším konkrétním zadáním nebo je časový rámec nastaven na aktivity, které vychází z úvodního šetření personálních výkonů v podniku, z diagnostiky.

Samostatné a nezištné plnění, bez narušování chodu provozu a současně interakce s pověřeným spolupracovníkem za Váš podnik, vše je nastaveno z předchozích dohod.

Vaši agendu nezatěžujeme další přidanou administrativou.

- Program: **PRAKTIK_1. 8 | HOTELIER CONCEPT_7**

QA	Standardy kvality poskytovaných služeb podle úseku
SOP	Procesy, pracovní dovednosti a techniky pracovníků v denním režimu
Mystery Shopping Internal	Ověření a supervize pracovních postupů v provozu
Situační analýza týmu	Hodnocení činností zaměstnanců podle pracovní náplně
Diagnostika personálu, trénink	Zavedení nebo doplnění procesů a technik jednotlivých pracovníků v rámci jejich odpovědností / hard skills
Reporting & General Report	Předávání průběžných zpráv pro GM a sdílení podkladů souvisejících s prací s jednotlivými pracovníky

Pro další informace nebo dotazy neváhejte využít uvedené kontakty
- děkujeme Vám za pozornost, také za Váš čas u prezentace -

HotelsConsult.com

