



HOTQUA: Qualitätsstandards für privat geführte Hotels und Restaurants

Betriebe, die Qualität und Service, Umweltschonung und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt ihrer Anstrengungen stellen, werden sich in Zukunft erfolgreich behaupten. Um diesen Status zu erreichen bzw. zu erhalten, sind Qualitätsstandards unerlässlich.

Die Bundesregierung fördert Unternehmensberatung, für kleine und mittlere Unternehmen, die vom Corona Virus betroffen sind. Diese Förderung beträgt 100% von maximal € 4000 Beratungskosten. Um diese Förderung zu erhalten, muss das Corona Virus betroffene Unternehmen eine kurze Begründung an BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle) senden. Der Unternehmensberater muss bei BAFA registriert sein (eine ID-Nummer haben).



Ausgangssituation

Durch die Globalisierung und Digitalisierung der Märkte hat sich die Wettbewerbssituation in der Hotellerie und im Gastgewerbe spürbar verändert. Gestiegene Ansprüche und Erwartungen der Gäste und Kunden einerseits und zunehmender Wettbewerb andererseits zwingen zum Handeln. Nur Betriebe, die Qualität und Service, Umweltschonung und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt ihrer Anstrengungen stellen, werden sich in Zukunft erfolgreich behaupten.



Zielsetzung

Oberste Zielsetzung ist, privat geführten Hotels und Gastronomiebetriebe zu helfen, moderne und effiziente Qualitätsstandards und Prozesse einzuführen und deren Wirksamkeit zu überprüfen.

Weitere Zielsetzungen sind Qualifizierung des Personals, Steigerung der Wirtschaftlichkeit und des Bekanntheitsgrades der betreuten Betriebe.

Nutzen

Die Umsetzung der Ziele führt zu einer nachweisbaren Rentabilitätssteigerung, Fehlerreduktion durch effiziente Kommunikation, Sicherung der Arbeitsplätze, Motivation der Mitarbeiter und Verbesserung der Nachhaltigkeit sowie Erschließung neuer Märkte.

Vorteile

- Reduktion der Risiken durch festgeschriebene Standards (trotz Standardisierung, genügend Freiraum für Individualität)
- Fehlervermeidung bis zu 80% (Pareto Regel 20% zu 80%)
- Hohe Motivation der Mitarbeiter durch die Workshops und Trainingsmaßnahmen, sowie durch Beteiligung an der Entwicklung und Umsetzung der Qualitätsstandards/des Qualitätsmanagements
- Vertrauen erweckend bei den Gästen und Kunden durch nachweisbare und von außen überprüfte und zertifizierte Qualität
- Moderne Unternehmenskultur durch die Qualitätsmanagementziele
- Sicheres Arbeiten für alle Beteiligten: die Mitarbeiter wissen woran sie sind, die Fachbereichsleiter haben effiziente Kontroll-instrumentarien zur Hand und die Geschäftsleitung kann (und muss) die Arbeitsprozesse ständig optimieren und verbessern
- Entstehung eines Mehrwert von zumindest zu 1000 € / Mitarbeiter und Jahr möglich
- Qualität steigert die Anzahl der Stammgäste und das Ansehen des Betriebes

Projekttablauf

Privat geführte Betriebe erhalten Informationen über dieses Projekt und nehmen mit HOTQUA Kontakt auf. Wir informieren die Betriebe über den Projekttablauf, Investition und Fördermöglichkeiten (1. Etappe). Danach folgt die Einführung der Qualitätsstandards (2. Etappe). Zu guter Letzt werden die Standards überprüft und der Betrieb erhält eine schriftliche Auswertung, Empfehlungen und ein attraktives Zertifikat (3. Etappe).

Fördermöglichkeit

Unternehmensberatung für Hotel-, Gaststätten- und Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe wird vom Bund gefördert. Je nach Voraussetzung und Region gibt es Fördermöglichkeiten von 50-80% der Beratungskosten. Corona Virus betroffene Unternehmen werden unter bestimmten Voraussetzungen, bis zu 100 % gefördert.

Mehr Informationen über Fördermöglichkeiten auf www.bafa.de.