

HOTQUA®

Qualitätstests

Hotels, Housekeeping, Restaurants,
Service, Küche, Events, Banketts

Herzlich Willkommen



H O T Q U A[®]

- + ●
- • HOTQUA =
hotel tourism quality
- Gegründet 1999
- Firmensitz in Berlin
- HOTQUA hat bis jetzt
 - + 1.000 Workshops durchgeführt
 - + 10.000 Teilnehmer geschult
 - + 1.500 Betriebe qualifiziert und
 - + 150 Firmen arbeiten mit unseren nachhaltigen Qualitätsstandards



Statement

- Durch die Globalisierung der Märkte hat sich die Wettbewerbssituation im Hotel- & Gaststättensektor verändert
- Gestiegene Ansprüche und Erwartungen der Touristen, Gäste und Kunden einerseits und zunehmender Wettbewerb andererseits zwingen zum Handeln
- **Qualitätsstandards & Q-Management**
- **Qualitätstest: Mystery oder Online**



Focus
on
Quality

Unsere HOTQUA® Tests

- Unsere entwickelten Tests beinhalten 10 bis 100 Qualitätskriterien
- Die Qualitätstests können die Betriebe selbst mit Hilfe der HOTQUA [Online-Tests](#) durchführen durch
- HOTQUA® Prüfer oder
- Mystery Test.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Objektive Erfassung der Servicequalität
- Systematische Auswertung in Text und Bild
- Frühzeitiges Erkennen von Schwachstellen
- Detaillierte Empfehlungen im Testbericht



Was wird getestet?

Hotel
Test

```
graph TD; A[Hotel Test] --- B[Rooms Division]; A --- C[Events Division]; A --- D[F & B Division];
```

Rooms
Division

Events
Division

F & B
Division

Rooms Division

- Reservierung
- Empfang
- Concierge
- Housekeeping
- Technik





F & B Division

- Frühstücksservice
- Restaurantservice
- Bar & Lobby
- Room Service

Events

- Organisation von Tagungen und Veranstaltungen
- Organisation von Banketts



Netto Preise für Mystery Tests ohne Übernachtung

Leistung	1-2 Tests	3-5 Tests	Ab 6 Tests
Rooms	250	200	150
F & B	250	200	150
Events	120	100	80
Total	620	500	380
HACCP-Küchentest = € 250 / mit Termin			

Ihre Sparmöglichkeit

**€ 620 für
1 Test**

**€ 500/Test
ab 3 Tests**

**€ 380/Test
ab 6 Tests**



Was beinhalten die Tests?

- Hoteltest mit über 100 Qualitätskriterien
- Restauranttest mit über 100 Qualitätskriterien
- Küchentest nach HACCP
- Detaillierter Abschlussbericht

Empfehlung

- Regelmäßige Tests
- Permanente Schulung
- Kontinuierliche Verbesserungsprozess
- Papierlose Qualitätsstandards
- Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Zertifikat von HOTQUA®
- Hier mehr Infos: [Kontakt](#)

