



Ausgangssituation:

Durch die Globalisierung und Digitalisierung der Märkte hat sich die Wettbewerbssituation in der Hotellerie und Gastronomie verändert. Gestiegene Ansprüche und Erwartungen der Touristen, 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 Restaurants zu helfen, moderne und effiziente Qualitätsstandards zu implementieren/einzuführen und deren Wirksamkeit zu überprüfen.

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

Nutzen:

Die Umsetzung der Ziele führt zu einer besseren Auslastung der Betriebe, Fehlerreduktion, Sicherung der Arbeitsplätze, Motivation der Mitarbeiter und Verbesserung der Nachhaltigkeit sowie Erschließung neuer Märkte.

Projektablauf in drei Etappen:

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

Etappe I = Informationsphase

1. Projektablauf:

HOTQUA informiert per Telefon und/oder per E-Mail über den Projektablauf, interne und externe Qualitätskosten, Zeitaufwand und Zeitersparnisse sowie über die Auswirkungen der Qualitätsstandards auf den Projektbetrieb (Hotel und/oder Restaurant)

2. Förder-(vor)-Antrag:

HOTQUA hilft dem Betrieb einen Fördervorantrag bei BAFA zu stellen. Die Förderung kann 50-80% der Beratungskosten betragen

3. Implementierungsangebot:

HOTQUA erstellt ein auf den Betrieb genauestens zugeschnittene Angebot, das folgendes enthält:

- a. Implementierungsablaufplan mit Terminen und Beratungsinhalten
- b. Kostenvoranschlag mit Leistungsbeschreibung, Zahlungsbedingen



Etappe II = Implementierungsphase

1. Implementierung der Qualitätsstandards für die Geschäftsleitung:
 - a. Betriebsleitung und Qualitätsbeauftragte
 - b. Verwaltung und Personal
2. Implementierung der Qualitätsstandards für die Logis Abteilung
 - a. Reservierung und Empfang
 - b. Housekeeping und Haustechnik
 - c. Marketing und Verkauf
3. Implementierung der Qualitätsstandards für die F & B Abteilung
 - a. Küche und Catering
 - b. Frühstück und Restaurantservice
 - c. Bankett und/oder Veranstaltungen, eventuell Wellness

Etappe III = Überprüfungsphase

1. Überprüfung der Qualitätsstandards in allen Abteilungen und Prüfbericht mit Verbesserungsvorschlägen
2. Erteilung des HOTQUA – Zertifikates
3. Beratungsbericht und Hilfestellung bei dem Förderantrag

Projektpreise für die Implementierung & Überprüfung (2018/2019)

Hotel / Qualitätsstandard	bis 25 Mitarbeiter	bis 50 Mitarbeiter	bis 100 Mitarbeiter
Insgesamt *	ab € 3.200	ab € 4.800	ab € 6.400
Zzgl. Reisekosten und gesetzliche MWST			

Restaurant / Qualitätsstandard	bis 25 Mitarbeiter	bis 50 Mitarbeiter	bis 100 Mitarbeiter
Insgesamt *	ab € 2.400	ab € 3.200	ab € 4.000
Zzgl. Reisekosten und gesetzliche MWST			

*BAFA Förderung von 50-80% möglich. Mehr Infos unter www.bafa.de

FAX-Anfrage direkt an **030-40107715** oder per E-Mail an info@hotqua.de

Bitte senden sie uns mehr Informationen über die Qualitätsstandards.

Name | _____ | Firma | _____ |
 Tel. | _____ | E-Mail | _____ |
 Ort | _____ | Datum | _____ |