

Webinar "Die Perlen des Hauses - effizientes Housekeeping"

Obwohl das Housekeeping eine der bedeutendsten Abteilungen in einem Hotel darstellt, wird die Arbeit der Mitarbeiter dort häufig nicht genug anerkannt.

Das Webinar soll den "Perlen" auf der Etage die Aufmerksamkeit und Wertschätzung schenken, die sie verdienen. Zudem werden effiziente Arbeitsabläufe und gastorientiertes Verhalten maximiert - für das beste Wohlfühlerlebnis Ihrer Gäste!

Beschreibung des Seminars

Obwohl das Housekeeping-Personal eine der bedeutendsten Abteilungen im Hotel bildet, wird deren Arbeit häufig nicht genug anerkannt. Schenken Sie Ihren Mitarbeitern die Aufmerksamkeit und Wertschätzung, die sie verdienen und schulen Sie das Personal – Sie werden davon profitieren.

Nutzen:

Von der Reinigung der Zimmer bis hin zum Einsatz von Checklisten und Reinigungsplänen: Wir zeigen Ihnen effiziente und professionelle Arbeitsabläufe sowie die korrekten Verhaltensweisen im Umgang mit dem Gast und seiner Privatsphäre.

Andersdenken, austauschen und optimieren – motivieren Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer Schulung, die aufzeigt, wie sehr sie mit ihrer Leistung zum Erfolg Ihres Hotels beitragen.

Auch im Housekeeping-Bereich sind regelmäßige Trainings wichtig – wir zeigen Ihren Zimmermädchen, wie sie ihre Arbeit professionell gestalten und gastorientiert ausführen können.

Unterstützen Sie Ihre Hausdamen, das Wohlfühlerlebnis Ihrer Gäste zu steigern!

Zielgruppe:

Das Webinar „Die Perlen des Hauses - effizientes Housekeeping“ richtet sich an alle Mitarbeiter/-innen im Housekeeping. Das Webinar eignet sich für die Hausdamen und Hausdamenassistentinnen und für Zimmermädchen mit Verantwortung.

- Auszubildende und Berufsanfänger in der Hotellerie und Gastronomie
- Hausdamen und Hausdamenassistentinnen
- Zimmermädchen mit Verantwortung

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Festlegung von Zimmerstandards
- Zimmerreinigung Schritt für Schritt
- Arbeitsabläufe im Housekeeping

- Betriebs- und Arbeitsmaterialien: Welche Arbeitsmittel und wie damit umgehen?
- Arbeitsergonomie und Sicherheit
- Kontrollinstrumente und Selbstkontrolle
- Verhaltensweisen auf der Etage im Umgang mit dem Gast und seiner Privatsphäre