

Fit & erfolgreich im Housekeeping

Kostensparnis durch effektives & optimiertes Planen und Arbeiten

Leider arbeiten im Housekeeping selten Fachkräfte.

Wenn die Abläufe nicht richtig generiert sind oder mit falschen Mitteln gearbeitet wird, geht buchstäblich wichtige Zeit verloren und Material kaputt.

Ein Grund mehr die Mitarbeiter*innen zu schulen!

In diesem Kurs erwerben Sie hilfreiches Wissen für professionelles und effizientes Arbeiten im Housekeeping-Bereich sowie für jeden Notfall einen Plan: Ob Grippewelle, Viren, Pandemien, Bakterien & Co. – für all dies sind Sie bzw. Ihre Mitarbeiter*innen nach unserem Seminar gut gerüstet!



Inhaltsauszug:

- Grundlagentraining zur optimalen Zimmervorbereitung
- die richtige Hardware am richtigen Ort „sauber putzen statt kaputt putzen“
- gemeinsames Erarbeiten eines Konzepts für den Standard „Das perfekte Zimmer“ unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften
- Feinheiten, die für das Wohlfühlen der Gäste eine Rolle spielen
- Housekeeping-Wagen optimal vorbereiten, Qualitätssicherung anhand betrieblicher Checklisten und Notfallpläne,
- Tipps aus der Praxis für die Praxis
- Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten über Arbeitserleichterungen und Arbeitsgeräte


Zielgruppe:

Für alle Mitarbeiter*innen der Etage, Cheflinnen und Auszubildende


Kursnummer:	BPT60001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 26.11.2024 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Rosemarie Klein, Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot
Onlineangebot





Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Rosemarie Klein

Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!