



**КОНСАЛТИНГ ПО ШВЕЙЦАРСКОМУ ОБРАЗОВАНИЮ В СФЕРЕ
ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА И ТУРИЗМА**

ШВЕЙЦАРИЯ - 2023

ОСНОВАТЕЛЬ

ВАЛЬТЕР ШПАЛЬТЕНШТЕЙН

Вальтер работал шеф-поваром, менеджером по питанию и директором отелей в пятизвездочных отелях по всему миру. Затем он работал в сфере гостиничного менеджмента / кулинарного искусства в гостинично-туристической школе в Кур / Пассуге, Швейцария.

В итоге Вальтер открыл Международную школу гостиничного менеджмента DCT и был ее генеральным директором в течение 21 года. Позже была основана SWISSAM, и Вальтер стал первым ректором. Спустя 3 года он стал ее советником.



ИДЕЯ И МИССИЯ

Мы помогаем клиентам повысить операционную эффективность.

Каждый член нашей команды уникален и имеет опыт работы в сфере гостеприимства, управления и развития систем постоянного совершенствования. Каждый сотрудник имеет уникальный разнообразный опыт работы в сфере гостеприимства и образования.

Благодаря накопленным знаниям мы, как команда, можем помочь в решении большого количества проблем Клиентов.



УСЛУГИ

ОТЕЛЬНЫЙ КОНСАЛТИНГ

БИЗНЕС ПЛАН ОТЕЛЯ

- Создание полного бизнес-плана для новых отелей и действующих отелей с проблемами. В том числе детальное планирование финансов и возврата инвестиций
- Маркетинговые исследования и стратегии продаж
- Личное планирование.

ОПЕРАЦИОННЫЕ УСЛУГИ ОТЕЛЯ

- Помогаем с проблемными местами в работе.
- Обучение работе фронт-офиса
- Обучение работе housekeeping
- Уровни укомплектования персоналом
- Обучение управлению F&B
- Контроль качества F&B, отдела номеров, фронт-офиса, обучения персонала

МАРКЕТИНГ И КОММУНИКАЦИИ

- Помощь в создании маркетинговых стратегий
- Презентация продуктов
- Обучение уровням общения
- Обучение проведению маркетинговых встреч

ОТЕЛЬНЫЙ КОНСАЛТИНГ

УСЛУГИ ТАЙНОГО ПОКУПАТЕЛЯ

- Предварительные встречи с собственниками и менеджментом
- Создание индивидуального каталога проблемных мест
- Организация тайного покупателя с полной отчетностью по всем уровням услуг
- Сравнение с международными стандартами
- Планирование мер, необходимых для решения проблем

ФИНАНСИРОВАНИЕ И СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ОТЕЛЕЙ

- Помогаем отелям с бюджетом и планированием финансов
- Помогаем со стратегическими перспективами и долгосрочным планированием
- Разрабатываем план для контроля всех финансовых аспектов

РЕМОНТ ОТЕЛЯ

- Помощь в планировании ремонта
- Разработка новых продуктов через ремонт
- Долгосрочные цели ремонта
- Возврат инвестиций

РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ

ОТКРЫТИЕ НОВЫХ РЕСТОРАНОВ

- Помощь с концепцией ресторана
- Исследование видимости
- Помощь с операционными проблемами
- Уровни укомплектования персоналом
- Список продуктов
- Проверка наличия продуктов
- Поставщики
- Обучение персонала и контроль качества
- Помощь с оборудованием
- Дизайн интерьера

ИЗУЧЕНИЕ И СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

- Разработка новых пунктов меню
- Концепция меню
- Исследование новых тенденций
- Презентация
- Дизайн меню
- Расчет меню
- Пищевая ценность

БАР И НАПИТКИ

- Новый дизайн бара
- Исследование новых тенденций
- Управление баром
- Знание вина
- Знания о напитках
- Правильное обращение с напитками
- Стоимость напитков
- Обучение бармена

РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ

ПЕРЕЗАПУСК И РЕОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА

- Внедрение новых стандартов
- Презентация изменений и помощь в создании нового образа
- Помощь с операционными проблемами при перезапуске
- Обучение сотрудников

ОПТИМИЗАЦИЯ КУХНИ РЕСТОРАНА

- Оптимизация уровней укомплектования персоналом
- Создание новых процедур для оптимизации
- Контроль пищевых продуктов
- Контроль напитков
- Уровни укомплектования персоналом
- Новый дизайн меню с элементами для увеличения прибыли
- Оптимизировать поставщиков

ОПТИМИЗАЦИЯ БЮДЖЕТА РЕСТОРАНА

- Помощь в поиске элементов оптимизации бюджета
- Проверка всех операционных аспектов на предмет необходимости оптимизации
- Обучение персонала видеть оптимизацию
- Обучение кросс-продажам
- Управление отходами

КОНСУЛЬТАЦИИ ПО КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ РЕСТОРАНА

- Создание новой концепции, в соответствии с внешним видом ресторана
- Положительный образ внешнего вида
- Выбор посуды в соответствии с целями концепции
- Внешний вид декора и возможные изменения
- Обращение с посудой

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Оптимизация кулинарных технологий
- Внедрение новых методов и техник
- Улучшение вкусов и качества с помощью новых методов
- Создание новых блюд с помощью новых техник
- Обучение положительному влиянию питания

ГИГИЕНА И НАССР

- Обучение персонала гигиеническим нормам в соответствии с Федеральным законом
- Обучение персонала в соответствии со стандартами, установленными владельцем ресторана
- Обучение личной гигиене, необходимой в ресторанном и гостиничном бизнесе. Уход за волосами
- Правила макияжа
- Выбор формы

БИЗНЕС КОНСАЛТИНГ В СФЕРЕ ОТДЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УСЛУГИ ДЛЯ СТАРТАПОВ

Работая со школами, колледжами, университетами, мы помогаем в разработке предложения, поиске объектов и проведении анализа рынка, переговорах с властями, проведении разъяснительной работы с населением, поиске и привлечении студентов и подборе квалифицированного персонала.

ПРОДАЖИ И МАРКЕТИНГ

Мы помогаем школам в построении стратегии продаж и проведении маркетинговых исследований, а также предоставляем материалы для набора студентов и преподавателей.

КАДРОВЫЕ РЕСУРСЫ

Мы помогаем школам осуществлять набор высококвалифицированных учителей и администраторов из национальных и международных организаций. Мы предоставляем справочники, регламенты, формы и протоколы управления персоналом. Мы также предоставляем услуги временного управления вашей компанией.

БИЗНЕС КОНСАЛТИНГ В СФЕРЕ ОТДЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УПРАВЛЕНИЕ ФИНАНСАМИ

Концепт управляет финансами школы через центральную систему управления. Опытные сотрудники управляют бюджетом, кредиторской и дебиторской задолженностью и всеми внутренними финансовыми отчетами.

БИЗНЕС-ПЛАН ШКОЛЫ

Мы предоставляем бизнес-план для международных образовательных учреждений, который включает 4 части: академическая, продажи и маркетинг, оборудование и финансы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПОСЕЩЕНИЕ ШКОЛЫ

Мы предоставляем школам учебный план, который соответствует школьной программе, миссии и концепции. Мы помогаем школам с международной профессиональной аккредитацией. Мы обеспечиваем посещение школ тайными посетителями, чтобы оценить их и предоставить обратную связь с помощью новейших технологических инструментов.

БИЗНЕС КОНСАЛТИНГ В СФЕРЕ ОТДЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОПЕРАЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Ежемесячно мы предоставляем услуги по управлению операциями для учебных заведений, услуги Консультативного совета. Мы предлагаем также отдельную услугу по оптимизации и организации управления бизнесом (производственные процессы, продажи, закупки, маркетинговая деятельность, управление персоналом).

ОЦЕНКА ОБУЧЕНИЯ

Каждые 6-9 недель учащиеся сдают формирующие экзамены в соответствии с международными и государственными стандартами. Эти тесты, подготовленные и проанализированные компанией Concept, используются учителями в качестве руководства. Контроль качества. Услуги второй оценки.

КОМАНДА



**ВАЛЬТЕР
ШПАЛЬТЕНШТЕЙН**
ОСНОВАТЕЛЬ



ТАША СОКОЛОВА
ДИРЕКТОР ПО МАРКЕТИНГУ



ИРМА ДВАЛИ

ОТЕЛЬЕР И F&B СПЕЦИАЛИСТ



СЕРГЕЙ ГАЙДАМАНОВ

**IT ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ АВТОМАТИЗАЦИИ
БИЗНЕС ПРОЦЕССОВ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**



МАУРИЦИО ПЕККОЛО

ШЕФ СЕТИ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНОВ



СТЕФАН БУШ

**РУКОВОДИТЕЛЬ КОМПАНИИ КРУИЗНЫХ
КОРАБЛЕЙ**



НАТАЛЬЯ ЧЕКУРОВА

БИЗНЕС-ТРЕНЕР T&D



САРА ВЕГМАНН

**УПРАВЛЕНИЕ ТУРИЗМОМ
И ПРОЕКТАМИ**

ПАРТНЕРЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ

ШВЕЙЦАРСКАЯ ШКОЛА SWISS BUSINESS SCHOOL ALPINE CENTER



Швейцарская школа Swiss Business School Alpine Center была основана в 1987 году. Бизнес школа активно работает с коллегами из Европы, такими как The University of Wales, Bournemouth University, Cardiff Metropolitan University в Британии, ИНТТИ в Швейцарии.



КОНТАКТЫ

SHTEC Swiss Hotel Tourism
Education Gastro Consultancy
GmbH

Sempacherstrasse 15
6003 Luzern

ВАЛЬТЕР ШПАЛЬТЕНШТЕЙН

wspaltenstein@shtec.ch
+41(794)-46-92-92

