



1909

VILLA SANDY

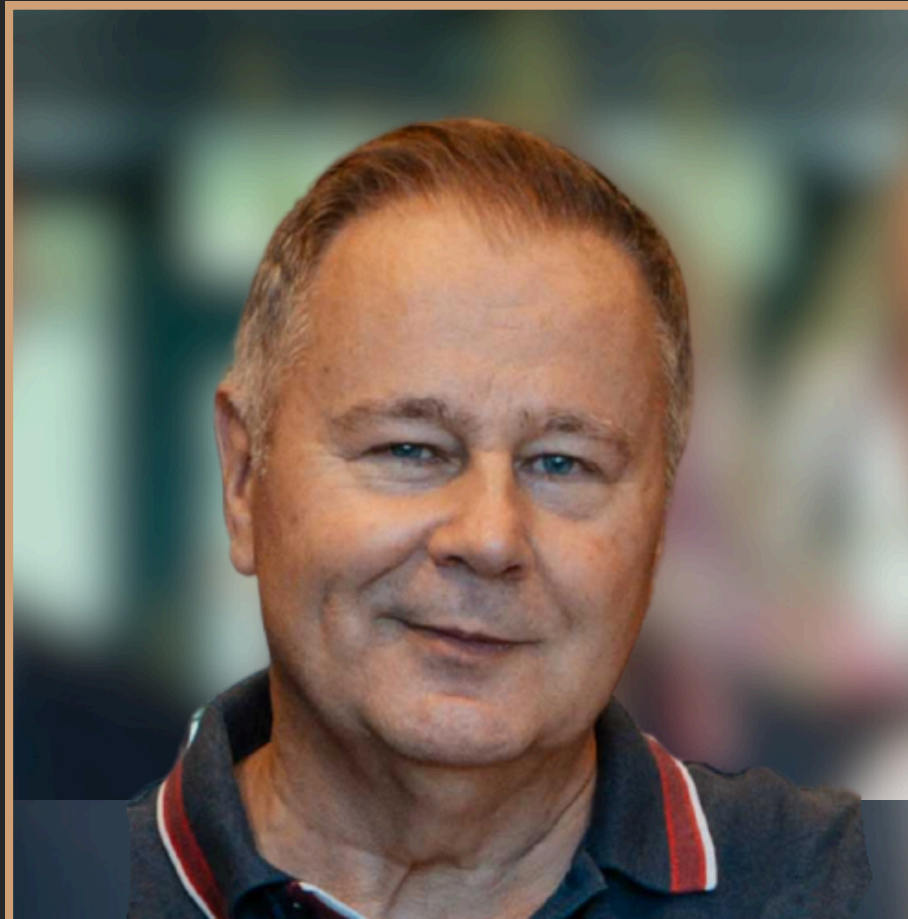
KOŠICE | SLOVAKIA



Jediný vlastník a prevádzkovateľ rezortu :



City Park Center a.s.
Bencúrova 10, Košice



JUDr. Dušan Mach

Predseda predstavenstva

Projekt od základov vybudoval a
aktívne sa podieľa na jeho
smerovaní s víziou i dôrazom na
kvalitu a lokálnu identitu.



JUDr. Martin Mach

Člen predstavenstva

S odbornou špecializáciou v oblasti
práva sa aktívne venuje právnym a
strategickým aspektom riadenia
rezortu.

TOP Manažment



Branislav Kováč

GENERAL MANAGER

Zodpovedá za strategické a operatívne riadenie rezortu a pretavuje víziu do každodennej reality s dôrazom na kvalitu.



Jozef Hromják

EXECUTIVE CHEF

Zodpovedá za vedenie a rozvoj gastronomického konceptu rezortu na najvyššej úrovni. Spája odbornú precíznosť s kreativitou.

TOP Manažment



Róbert Bielik

F&B MANAGER

Koordinuje tím, nastavuje efektívne procesy a zabezpečuje prepojenie gastronómie a servisu v súlade s 5* štandardom rezortu.



Karina Námešná

ROOM DIVISION MANAGER

Zodpovedá za riadenie a dohliada na plynulý chod hotelovej časti vrátane recepcie, housekeeping a guest relations.



Soňa Harmathová

HR & SALES MANAGER

Zodpovedá za personálnu stratégiu rezortu, vrátane náboru, rozvoja zamestnancov a interných procesov a za aktívny predaj.



Ivana Halászová

MARKETING MANAGER

Zodpovedá za marketingovú a komunikačnú stratégiu rezortu, vrátane budovania značky, PR aktivít a vzťahov s médiami.



Michal Jánošík

SPORT MANAGER

Zodpovedá za koncepciu a realizáciu športových a voľnočasových aktivít v rezorte. Vytvára programy aktivít.

Executive management



Ondrej Kunc

SOUS-CHEF

V súlade s vysokým štandardom podporuje Executive chefa pri realizácii vízie reštaurácie SEVEN, dohliada nad kvalitou prípravy jedál a vytvára systém smien.



Dominik Demko

SOUS-CHEF

Podporuje Executive Chefa pri realizácii vízie reštaurácie EMOTI, dohliada na prípravu jedál a tvorbou menu a vytvára systém smien služieb.



František Schiller

SOUS-CHEF

Zodpovedá za rozdelenie pracovných povinností v rámci hlavnej kuchyne rezortu a vytvára systém smien jednotlivých služieb pracovníkov kuchyne.



Carolina Garcia

CHEF DE PÂTISSERIE

Kreuje a realizuje vízie v rámci oddelenia Pastry v rezorte. Dohliada nad kvalitou prípravy dezertov a vytvára systém smien jednotlivých služieb.

Executive management



Lukáš Marcin

SOMMELIER

Zodpovedá za výber, správu a servis vín, vrátane párovania s jedlami. Vytvára vinnu kartu a zabezpečuje vysoký štandard.



Michal Sabol

BAR MANAGER

Zodpovedá za vedenie barového tímu, tvorbu nápojového lístka a kvalitu všetkých miešaných nápojov a barového servisu.



Matúš Kukura

HEAD WAITER

Zodpovedá za vedenie obsluhy v reštaurácii, koordináciu tímu a zabezpečenie plynulého servisu v súlade s 5* štandardom.

Executive management



Miroslava Skálová

EXECUTIVE HAUSEKEEPING

Zodpovedá za riadenie housekeeping tímu a udržiavanie vysokého štandardu čistoty a prezentácie celého rezortu.



Stanislav Rechka

FACILITY MANAGER

Zodpovedá za technický stav, údržbu a bezpečnosť všetkých objektov v rezorte. Riadi technický tím, a zabezpečuje chod prevádzky.

KEDY A KOHO KONTAKTOVAŤ?

- 1) V prípade akýchkoľvek otázok v súvislosti s pracovnou zmluvou, náplňou práce, dovolenkou, nárokom alebo povinnosťami vyplývajúcimi z Vašej pracovnej pozície, s práceneschopnosťou či návštevou lekára:

HR MANAGER: +421 911 361 296 | hr@villasandyresort.com

- 2) V prípade akýchkoľvek otázok k organizácii gastronómie a servisu, pracovných postupov v reštauráciách, jedálnych lístkov, rozpisu smien, podnetov na zlepšenie kvality či koordinácie tímu v rámci F&B:

F&B MANAGER: +421 904 361 938 | robert.bielik@villasandyresort.com

- 3) V prípade akýchkoľvek otázok týkajúcich sa technického stavu objektov, hlásenia porúch, údržby zariadení, bezpečnosti pracovného prostredia alebo potreby technickej podpory:

FACILITY MANAGER: +421 905 666 357 | stanislav.rechka@villasandyresort.com

- 4) V prípade akýchkoľvek otázok týkajúcich sa čistoty a upratovania priestorov, hygienických štandardov, pracovných postupov alebo potreby doplnenia upratovacích pomôcok:

EXECUTIVE
HOUSEKEEPER +421 907 376 269 | housekeeping@villasandyresort.com

PRÍKLADY KEDY A KOHO KONTAKTOVAŤ

OSOBNÉ A MZDOVÉ ZÁLEŽITOSTI

POTREBUJEM INFORMÁCIU:

- 1) Koľko mám ešte dní dovolenky?
- 2) Potrebujem skontrolovať mzdový výkaz alebo mám otázku k výplate.
- 3) Potrebujem potvrdenie o zamestnaní alebo iný dokument pre úrad.

ODPOVIE A POMÔŽE MI:

- Informáciu mi poskytne môj priamy nadriadený alebo HR Manager.
- Informáciu mi poskytne HR Manager.
- Potvrdenie mi dá HR Manažér. Požiadať oň je nutné minimálne 3 pracovné dni vopred.

PRACOVNÉ POMÔCKY, UNIFORMY A SKLADOVÉ ZÁSoby

POTREBUJEM INFORMÁCIU:

- 1) V sklade chýbajú suroviny alebo čistiace prostriedky
- 2) Potrebujem urgentne očistiť pracovnú uniformu. Opotrebovala sa mi pracovná obuv/uniforma.
- 3) Pokazil sa pracovný nástroj (napr. kávovar, vysávač, pokladňa).

ODPOVIE A POMÔŽE MI:

- Informujem môjho priameho nadriadeného alebo skladníka. Uvediem presne, čo a v akom množstve chýba.
- Kontaktujem svojho priameho nadriadeného alebo vedúcu oddelenia housekeeping a dohodnem si postup zabezpečenia novej uniformy.
- Okamžite informujem svojho priameho nadriadeného alebo oddelenie údržby. Závadu popíšem čo najpresnejšie.

BEZPEČNOSŤ A URGENTNÉ SITUÁCIE

POTREBUJEM INFORMÁCIU:

- 1) Rozliala sa tekutina na podlahu.
- 2) Zistil/a som technickú poruchu (svetlo, klimatizácia, dvere).
- 3) Došlo k úrazu hosťa alebo kolegu.

ODPOVIE A POMÔŽE MI:

hneď zabezpečím, aby sa miesto označilo výstražným stojanom a zavolám upratovací personál.

Informujem oddelenie údržby – priamo alebo cez vedúceho oddelenia.

Okamžite informujem svojho priameho nadriadeného a HR Manažéra. Poskytnem prvú pomoc, ak je to potrebné a zabezpečím privolanie záchranej služby.

PREVÁDZKOVÉ A ORGANIZAČNÉ OTÁZKY

POTREBUJEM INFORMÁCIU:

- 1) Potrebujem si prehodiť zmenu alebo zmeniť rozpis služieb, nahlásiť dovolenku.
- 2) Mám nápad na zlepšenie služieb alebo pracovného postupu.
- 3) Neviem, ako použiť pracovné zariadenie alebo postup.
- 4) Host' sa sťažuje na kvalitu jedla alebo nápoja.
- 5) Pri rezervácii sa vyskytla požiadavka na špeciálnu diétu alebo alergiu hosťa.
- 6) Nefunguje mi vstupová karta poprípade zaznamenávanie sa do dochádzkového systému.

ODPOVIE A POMÔŽE MI:

Dohodnem sa s mojim priamym nadriadeným a nahlásim mu skutočnosť na základe interných pravidiel.

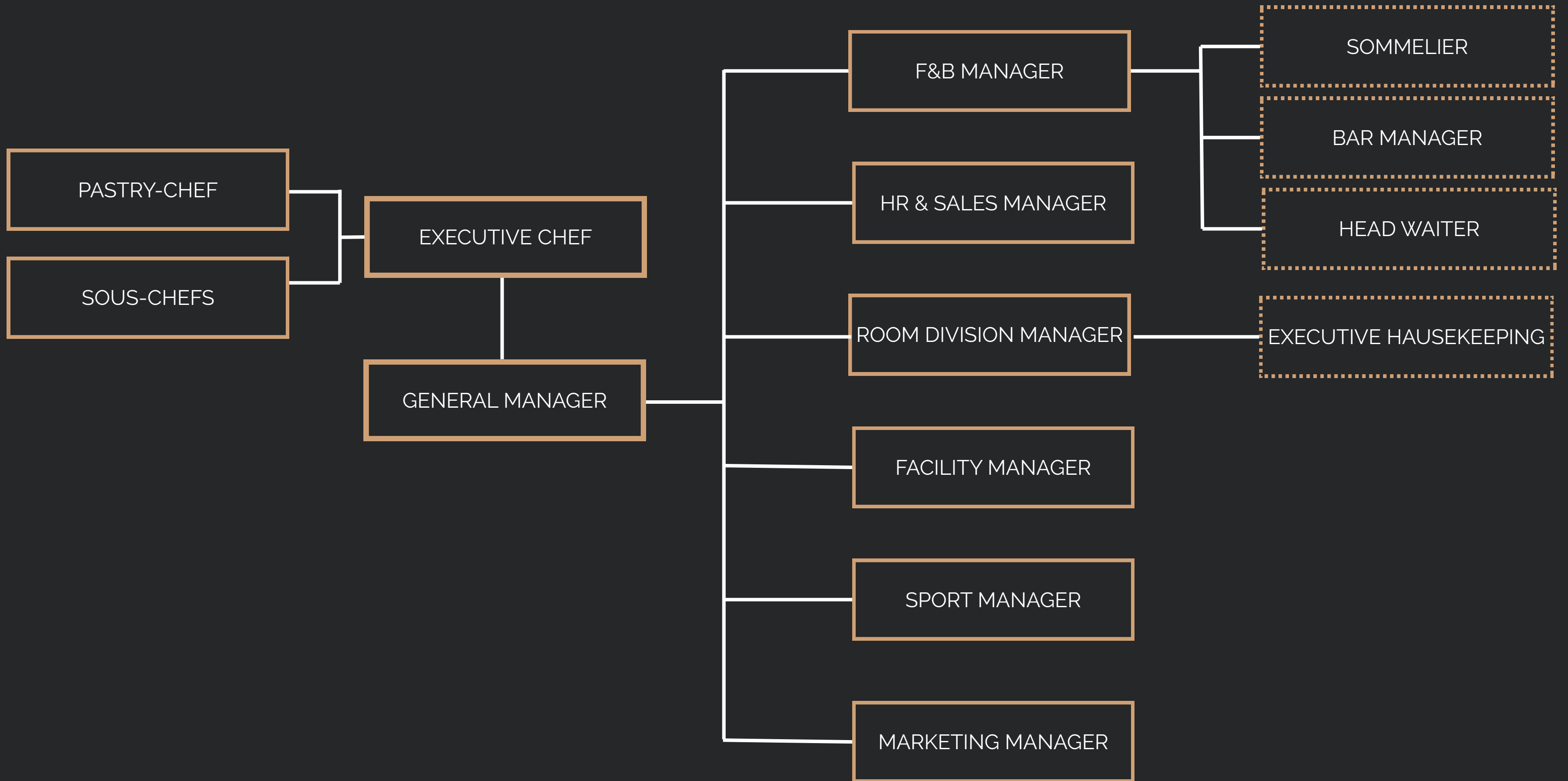
Podelím sa s ním s mojim priamym nadriadeným – všetky návrhy vítame.

Požiadám skúsenejšieho kolegu alebo supervízora o ukážku a vysvetlenie.

Okamžite informujem F&B manažéra/MOD alebo vedúceho oddelenia.

Pri rezervácii vhodne zaznamenám túto skutočnosť do rezervačného systému a ohlásim F&B/MOD manažérovi túto skutočnosť, ak sa jedná o rezerváciu na poslednú chvíľu.

Nahlásim túto skutočnosť svojmu priamemu nadriadenému alebo HR Manažérovi - osobne alebo cez vedúceho oddelenia.





VILLA SANDY



CITY PARK RESORT

Mestský park 7
040 01 Košice, Slovakia

+421 55 2857 700 | +421 55 2857 777

villasandyresort@villasandyresort.com

www.villasandyresort.com