



1909

VILLA SANDY

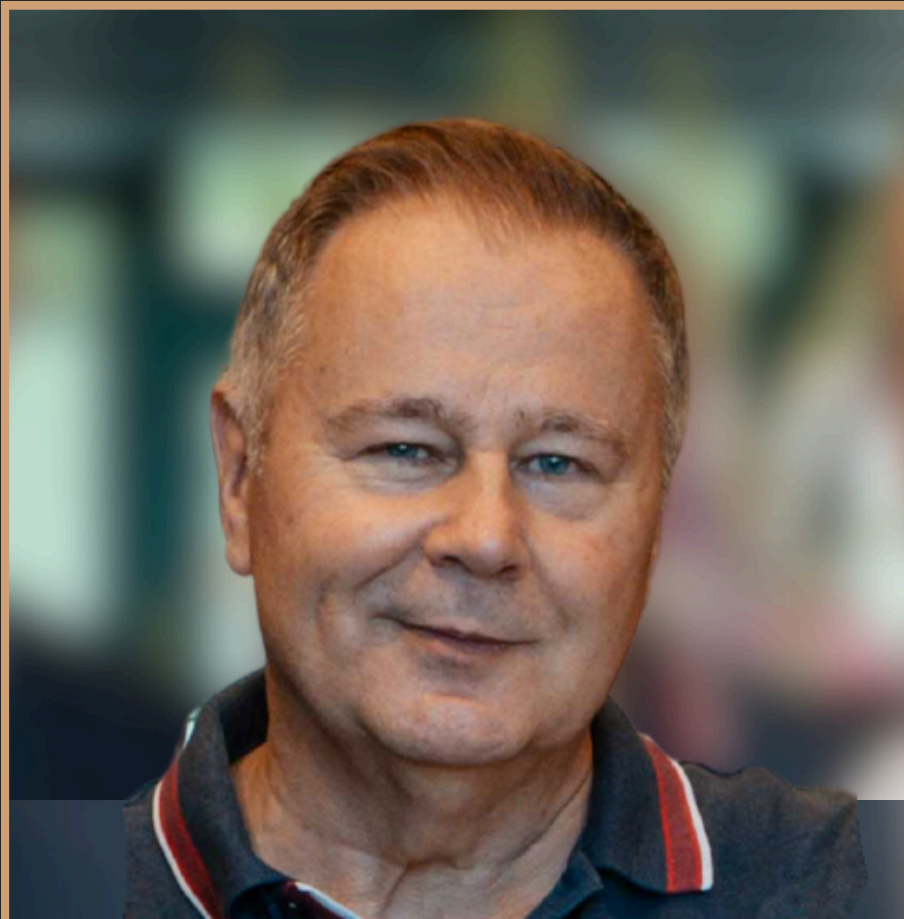
KOŠICE | SLOVAKIA



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 prípravu prevádzky ubytovacej časti hotela vrátane recepcie, housekeeping a guest relations.



Katarína Matisová

JUNIOR HR GENERALIST

Zodpovedá za nábor, rozvoj zamestnancov a správu personálnej agendy v súlade s internými procesmi a legislatívou



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



Dominik Demko

SOUS-CHEF

Spoluzodpovedná za realizáciu
vízie reštaurácie EMOTI.
Zostavuje menu a zabezpečuje
kvalitu jedál a chod kuchynskej
časti reštaurácie.



František Schiller

SOUS-CHEF

Zodpovedá za rozdelenie pracovných
povinností v rámci hlavnej kuchyne a
za efektívne hospodárenie výroby.



Carolina Garcia

CHEF DE PÂTISSERIE

Kreuje a realizuje vízie v rámci
oddelenia Pastry. Dohliada nad
kvalitou prípravy dezertov a
zodpovedá za plynulý chod
cukrárenskej časti.

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 odbytových strediskách, koordináciu tímu a zabezpečenie plynulého servisu v súlade s 5* štandardom.

Operational management



Miroslava Skalová

EXECUTIVE HOUSEKEEPER

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 bezporuchový chod prevádzky.



Rastislav Fabian

STOREKEEPER

Zodpovedá za skladové hospodárstvo rezortu, efektívny nákup a optimalizáciu zásob surovín a tovarov.

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: +421 902 596 875 | 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 55 2857 743 | 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. Požiadat' 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.

PRÍKLADY KEDY A KOHO KONTAKTOVAŤ

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 hosta 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 záchrannej 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 hosta.
- 6) Nefunguje mi vstupová karta popřípade zaznamenávanie sa do dochádzkového systému.

ODPOVIE A POMÔŽE MI:

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

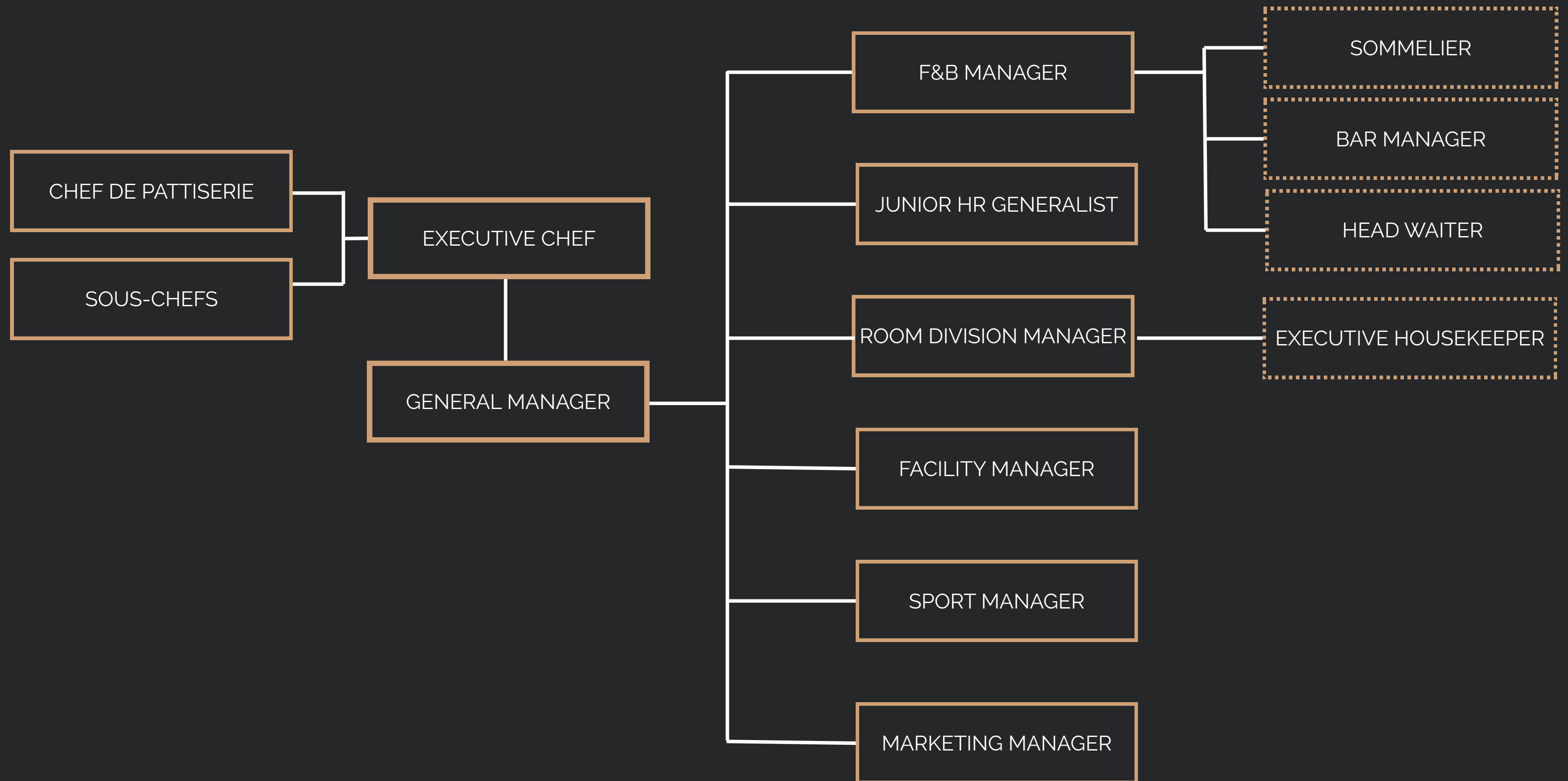
Podelím sa s ním s mojim priamym nadriadeným – všetky návrhy vítame.

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