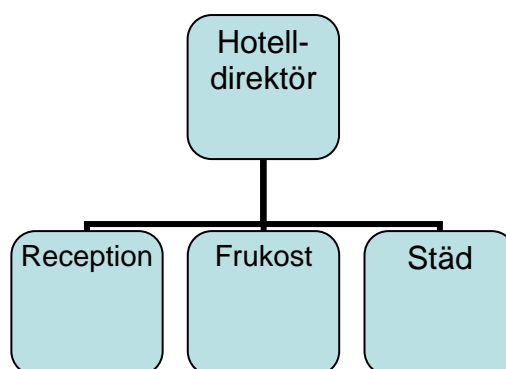


Övningsuppgift organisationsplan

Organisationen för mindre hotell är oftast inte så komplicerade. Dock förekommer självklart olikheter.

När hotellen blir större, har fler rum, fler restauranger, fler gäster och fler anställda så kan hotellets organisationsplan naturligtvis bli mer komplex.



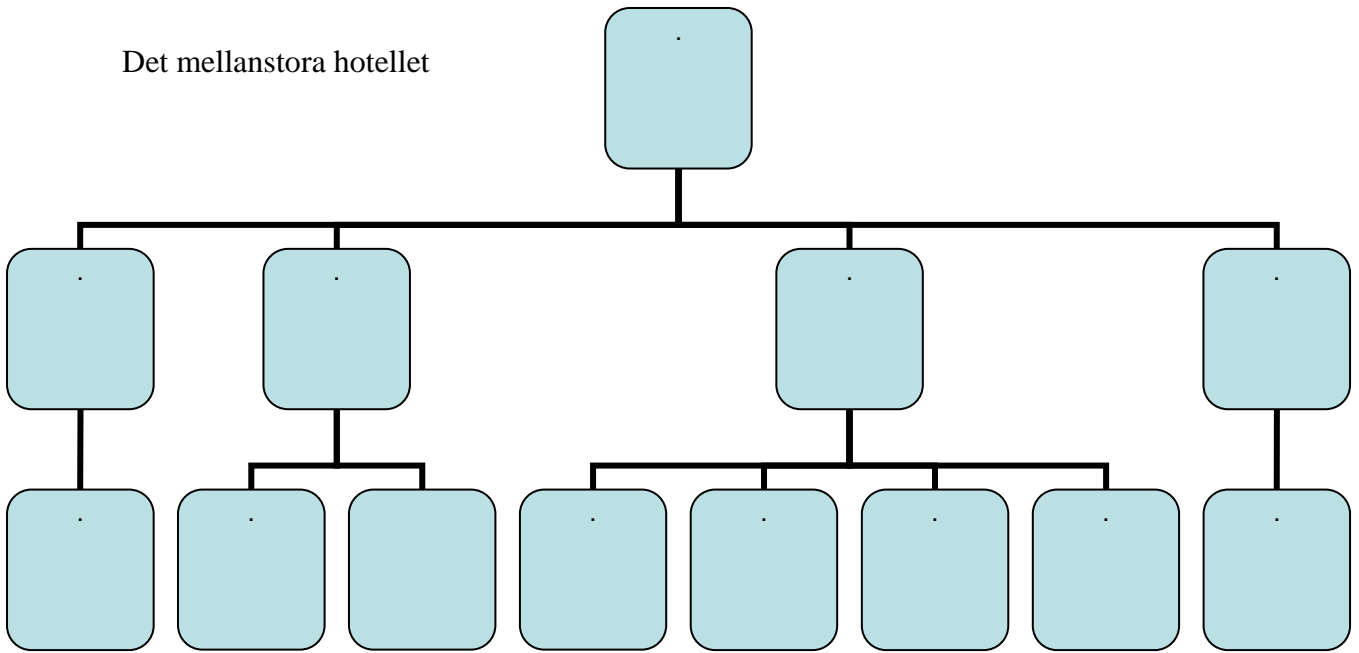
Exempel på organisationsplan för det lilla hotellet

1. Forma din egen organisationsplan till "det mellanstora hotellet" och till "det stora internationella hotellet" utifrån de tankar och idéer du har utifrån samarbete mellan avdelningarna. Använd gärna modellerna nedan. Stryk eller rita in om du behöver fler eller färre rutor. Du kan även skapa din egen organisationsplan i Power Point. Diskutera olika modeller med varandra.
2. Under vilken avdelning vill du placera diskpersonal respektive frukostpersonal? Har du fler alternativ, motivera ditt svar?
3. Skulle du kunna tänka dig att bokningen kan ligga på mer än en plats. I så fall vilka? Motivera ditt svar.

Förslag på avdelningar och funktioner:

Accounting	Ekonomiavdelning
Assistant Housekeeping Manager	Husfruassistent
Bar Supervisor	Barchef
Chief Engineer	Fastighetschef
Conference and Banquet Manager	Konferens och festvåningschef
Controller	Ekonomichef
Director of Sales	Marknadschef
Executive Chef	Chefsköksmästare
Food and Beverage Manager	Mat- och dryckeschef
Front Office Manager	Receptionschef
General Manager	Verkställande direktör
Housekeeping Manager	Chefshusfru
HR Secretary	Personalsekreterare
Human Resource Manager	Personalchef
Repairman	Vaktmästare
Reservations	Bokningsavdelning
Restaurang Manager	Restaurangchef
Restaurant Headwaiter	Hovmästare
Revenue Manager	Ansvarig för prisoptimering
Sales Manager	Försäljningschef
Service Manager	Förste receptionist
Sous Chef	Assisterande köksmästare
Store and Safety	Lager och säkerhet

Det mellanstora hotellet



Det stora internationella hotellet

