

هتل هما تهران بار دیگر درخشان و موفق به اخذ گواهینامه های بین المللی

گردید GMP, HACCP, ISO22000:2005, ISO9001:2008

هتل ۵ ستاره " هما تهران " ، یکی از هتل های زیر مجموعه گروه هتل های هما می باشد. این هتل مجموعه ای با شکوه در یکی از بهترین مناطق کلان شهر تهران می باشد که در تاریخ ۱۳۵۰/۳/۱۵ افتتاح گردید و تجربه قریب به ۴۰ سال میزبانی از مهمانان بین المللی و داخلی این هتل را به محفلی جهت تبادل اطلاعات، ارتباطات و پیشرفت برای افراد حرفه ای و نخبه تبدیل نموده است. این هتل با ۱۷۳ اتاق، ۲ رستوران دائمی، ۱ رستوران - کافی شاپ ۲۴ ساعته ، ۱ رستوران فصلی ، ۱ کافی شاپ و ۴ سالن تشریفات، در ۱۵ طبقه، ارائه دهنده خدمات اقامتی، پذیرایی، تشریفات و تسهیلات رفاهی به مهمانان خود می باشد. هتل هما تهران با شعار "مهمان نوازی سنت ماست" همواره به دنبال کسب رضایت هر چه بیشتر مشتریان و ایجاد محیطی امن و مطبوع برای مهمانان خود بوده است لذا در همین راستا اقدام به کسب گواهینامه های بین المللی مدیریت کیفیت (ISO9001:2008) و مدیریت ایمنی مواد غذایی (GMP, HACCP, ISO22000:2005) از شرکت SGS - یکی از معتبر ترین شرکت های گواهی کننده سیستم ها- نموده است.

هتل هما تهران زیر مجموعه گروه هتل های هما است که هم اکنون یکی از پیشروان صنعت گردشگری و هتلداری کشور به شمار می آید. مدیر عامل گروه هتل های هما، محمد مهدی رحمانیان معتقد است: گروه که ارائه دهنده خدمات اقامتی و پذیرایی می باشد به عنوان یکی از اجزای اصلی سیستم گردشگری همواره سعی به ایفای نقش خود در پیشبرد اهداف و علم نوپای گردشگری کشور داشته است و امروز نیز به کمک بهترین نیروهای آموزش دیده، خلاق و با انگیزه و اتخاذ این تصمیم قصد دارد قدمی در جهت آرمان استانداردسازی هتل ها بردارد و این نوید را می دهد که اقدام انجام شده مقدمه ای برای تحقیقات و بررسی های بیشتر بوده و گروه هتل های هما به تلاش خود برای یافتن بهترین روش ها و فرآیندها ادامه خواهد داد. همچنین وی اظهار می دارد: ابتدا این طرح در هتل هما تهران به عنوان نمونه پایلوت صورت گرفته و طی ماه های آتی در تمامی هتل های تابعه هما به اجرا در خواهد آمد. ایشان اهداف طرح را اینطور بیان می دارند:

* مشتری مداری و افزایش رضایت هر چه بیشتر مشتریان

* ارتقاء سطح کیفیت ارائه خدمات

* اطمینان از سالم و بهداشتی بودن مواد غذایی در راستای سلامت مهمانان

* استانداردسازی فرآیندهای سازمان مطابق با دانش روز

* جلب اطمینان مهمانان بین المللی از طریق فراهم آوردن خدمات مطلوب برای آنان

- * پیشگیری از اشتباهات، قبل از رخداد و جلوگیری از ایجاد ضایعات و دوباره کاری
- * افزایش مزیت های رقابتی نسبت به رقبای همتای خارجی
- * افزایش روحیه همکاری در بین کارکنان و مشارکت هر چه بیشتر آنان در دستیابی به اهداف سازمان

مدیر کل هتل هما تهران، محمدرضا اردبیلی نیز نتایج پیاده سازی سیستم را مثبت ارزیابی نموده و موفقیت حاصله را مرهون زحمات بی دریغ مدیران و کارکنان شایسته هتل می داند.

هستی قاسمی، نماینده مدیریت در سیستم های مدیریت کیفیت گروه هتل های هما، نحوه پیاده سازی سیستم را اینگونه بیان می کند: گروه پس از بررسی دقیق کلیه شرکت های مشاور و گواهی کننده استاندارد اقدام به انتخاب بهترین گزینه ها نمود و برای پیشبرد بهتر انجام کار " تیم راهبردی " متشکل از کارشناسان خبره سازمان و مشاور به منظور پیشبرد سیستم تشکیل شد. این تیم ماه ها فرآیندها و موضوعات مرتبط را مورد مطالعه و تحلیل قرار دادند و نتایج کار به دقت اعمال گردید. یکی از نتایج این بررسی ها بازسازی و تجهیز مجدد ساختمان و تجهیزات تولید مواد غذایی بود. به علاوه کلیه مدیران مجموعه با اصول مدیریت کیفیت و روش های نوین طراحی و مهندسی مجدد فرآیندها آشنا شدند و به منظور موفقیت بیشتر این طرح، حدود ۵۰۰ ساعت آموزش برای کارکنان در زمینه های مختلف آشنایی با الزامات استانداردها، آشنایی با روش های شناسایی تجزیه و تحلیل خطر در مواد غذایی، مدیریت ایمنی مواد غذایی، شیوه صحیح نگهداری و استفاده از مواد غذایی، اصول حرفه ای ایمنی و بهداشت فردی، روش های کنترل خطرات بالقوه و ممیزی داخلی به اجرا در آمد.

گروه هتلهای هما

Homa Hotel Group