

Skutki pandemii dotkliwe dla branży hotelarskiej

data aktualizacji: 2020.12.01 autor: Justyna Napierała



Anna Krawczyk dyrektor generalna Hotelu Ossa przyznaje, że branża hotelarska ma w tej chwili wyjątkowo trudno. (Justyna Napierała)

Dla mnie najważniejsi są ludzie, mówi Anna Krawczyk dyrektor generalna Hotelu Ossa. Przyznaje, że w czasie pandemii hotel pomimo kryzysu stara się utrzymywać zatrudnienie. Duże wsparcie okazał też samorząd Białej Rawskiej, który zwalnia hotel z płacenia podatku od nieruchomości, a to niebagatelna kwota blisko 80 tys. złotych miesięcznie.

- Jesteśmy im za to wdzięczni - podkreśla zarządzająca hotelem.

W marcu kiedy przyszła pierwsza fala pandemii, hotel ciął najpierw zlecenia, bo było mniej pracy. W najlepszym czasie w hotelu pracowało nawet do 400 osób. Stałych zatrudnionych pracowników na umowę o pracę było około 150 osób, dziś tę liczbę należy pomniejszyć o około 15 procent.

- Na ten marcowy czas staraliśmy się nieco przeorganizować nasz zakres pracy, przygotowaliśmy catering, to rekompensowało braki chociażby w organizacji szkoleń na miejscu - mówi Anna Krawczyk.

Hotel jest powiązany z częścią dużej grupy kapitałowej co bardzo pomogło. 10 czerwca firma ruszyła na nowo, na krótko, bo przyszły kolejne obostrzenia.

Branża hotelarska nie dostaje dotacji, wsparcia, rynek turystyczny, eventowy ucierpiał najmocniej.

W hotelu zostało podpisane porozumienie covidowe, wedle niego, w czasie postoju pracownicy mają niższe uposażenia, ale zachowują miejsca pracy.

Nie każdy na to przystał, blisko 15 procent osób zdecydowało się odejść w ramach porozumienia.

Obłożenie hotelu było na poziomie 3,4 procent. To obiekt stricte konferencyjny, gdzie odbywają się szkolenia, konferencje.

- Staraliśmy się też przygotować na indywidualnego klienta - mówi dyrektor Ossy.

Teraz hotel jednoczy siły z lokalnymi wytwórcami i przygotowuje świąteczne prezenty. Można zamówić dla bliskiej osoby. W paczce są miody od małżeństwa z pasieki w Babsku, świece zapachowe, herbaty, wyroby z czarnego bzu, upominki od Lawendówki i inne.

Do tego hotel przygotowuje świąteczne potrawy dla klientów indywidualnych i firm.

W związku z Covidem pakowane są indywidualnie, koszt świątecznych dań na Wigilię firmową dla jednej osoby to 83 zł.

W rejonie Białej Rawskiej hotel dowozi potrawy na miejsce, klienci z daczego terenu są zobowiązani przyjechać po zamówione potrawy osobiście.

- W ofercie tradycyjne dania ale też wegańskie - mówi Anna Krawczyk.

Niebawem będzie gotowa pełna oferta.

- Szacujemy tak jak wskazują ekonomiści, że nasza branża będzie najdłużej się podnosiła, bo firmy oszczędzają między innymi na eventach, promocji czy szkoleniach. Rokowania mówią, że oprócz tej, będą jeszcze dwie fale pandemii, być może pojawi się szczepionka. 2021 rok jest spisany na straty, w 2022 nastąpi faza odbicia się, w 2023 roku faza ożywienia a w 2024 faza normalizacji dodaje Anna Krawczyk - dyrektor generalna Hotelu Ossa.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37546-skutki-pandemii-dotkliwe-dla-branzy-hotelarskiej>