

Чек-лист для всех номинаций (кроме «GM/Управляющий года», «Лучший ресторан в отеле», «Лучший бар в отеле», «Лучший завтрак в отеле», «Лучший smart-отель», «Лучшая программа для корпоративной и социальной ответственности»)

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Инфраструктура» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Соответствие номинации» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Корпоративная социальная ответственность» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт отеля, описание (история) объекта.

ФИО топ-менеджера, модель управления, количество сотрудников в отеле, управляющая компания.

Общее количество номеров (для хостелов – количество спальных мест в номерах), средняя цена за номер.

Средняя ежемесячная загрузка номерного фонда за последние **3 года** (2019, 2020, 2021) в процентах.

Копия свидетельства о регистрации юридического лица, копия свидетельства о присвоении категории гостинице или иному средству размещения, ссылка на действующее свидетельство на сайте

Фотографии санитайзеров, тепловизоров, антисептиков при входе и в туалетах

Инфраструктура

Разместите на этом слайде описание инфраструктуры отеля (характеристики номерного фонда, точки питания, зоны для отдыха, общественные зоны отеля и т.д.)

При описании учитывайте **профиль выбранной номинации** и иллюстрируйте текст фотографиями.

Инфраструктура отеля только в заявленной номинации!

Разместите на этом слайде описание инфраструктуры вокруг отеля **в радиусе 5 км** (близость торгово-развлекательных центров, бизнес-центров, достопримечательностей, метро, культурных объектов).

При описании иллюстрируйте текст фотографиями.

Соответствие номинации

Укажите уникальные отличия в **ВЫБРАННОЙ НОМИНАЦИИ**.

Укажите на этом слайде (в соответствии с критериями, указанными на сайте):

- Наличие дополнительных услуг и сервисов (перечень, описание, фото)
- Конкурентные преимущества отеля
- Другие уникальные отличия отеля

Корпоративная социальная ответственность

Перечислите на этом слайде инициативы отеля в области корпоративной социальной ответственности и конкретизируйте, что именно отель делает для их выполнения.

Предоставьте краткое описание инициатив, расскажите о достигнутых результатах.

Инициативы представлены следующими блоками:

- Наличие условий для людей с ограниченными возможностями
- Социальный пакет для персонала (**только дополнительные условия сверх основного пакета, больничный лист и отпуск указывать не нужно**)
- Помощь и участие в благотворительных программах и фондах (указать участие за 2021 год)
- Экологическая политика объекта

Укажите, какие мероприятия реализует конкретно представленный отель, а не достижения всей сети!

Дополнительная аргументация

- Достижения отеля за текущий год по сравнению с прошедшим (для ежегодных участников – что нового появилось в инфраструктуре, программах, предложениях) – прописать текстом и добавить фото
- Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards – добавить фото
- Ссылки на социальные сети отеля
- Видео-обращение (1 мин) от генерального менеджера или от всей команды отеля – ТОЛЬКО ссылки

Указать только запрашиваемую информацию! Информацию с предыдущих слайдов не дублировать!

Чек-лист для номинации «GM/Управляющий года»

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации, с учетом дополнительной аргументации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

- ФИО, должность, фото
- Информация о профессиональном образовании
- Стаж работы в гостиничной отрасли (на различных должностях) – скриншот, подтверждающий период работы с 16 августа 2018 года по 16 августа 2021 года в заявленном объекте
- Ссылки на социальные сети кандидата и объекта

Кейсы

Расскажите на этом слайде о бизнес-кейсах, показывающих эффективность для гостиницы принятых лично кандидатом решений: маркетинговой кампании, кадровых изменений, внедрение новых технологических решений и др.

По возможности подтвердите эту информацию документально.

Показатели работы гостиницы

Укажите на этом слайде показатели работы гостиницы в течение 3х лет 2019-2021 (до октября 2021 года):

- загрузка
- ADR (Average Daily Rate) – средняя стоимость проданного номера в день
- RevRAR (Revenue per available room per day) – средняя выручка отеля за сутки в пересчете на один номер отеля
- % ЧОП (чистая операционная прибыль) к выручке

Или любые другие показатели, которые отражают эффективность работы гостиницы.

Разместите на данном слайде скриншоты рейтинга гостиницы на 3-5 сайтах бронирования и отзывов об отелях

Дополнительная аргументация

Напишите здесь, что мотивирует и вдохновляет кандидата в его работе.

Почему именно этот кандидат достоин звания «GM/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОДА»?

Снимите любительское видео (live video) от кандидата продолжительностью 1 минута.

Прикрепите **ссылку** на видео на данном слайде.

Чек-лист для номинации «Лучший ресторан в отеле»

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Характеристика ресторана» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Профайл шеф-повара» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Меню ресторана» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Интерьер ресторана» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 6. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт, описание (история) ресторана.

Характеристика ресторана

- Название ресторана
- Месторасположение в отеле
- Количество посадочных мест
- Средний чек
- Программы лояльности
- Вид кухни

- Посещаемость ресторана
- Штат ресторана
- Униформа, бейдж и одноразовые перчатки (фото)
- Санитарные книжки сотрудников
- Целевая аудитория
- Наличие развлекательной программы
- Наличие гардероба и охраны
- Соблюдение санитарных норм в период обострения бактериологической ситуации
- Наличие доставки (дополнительный балл)

Профайл шеф-повара

Разместите на этом слайде профайл и фото шеф-повара.

Меню ресторана

Разместите на этом слайде меню ресторана с ценовой политикой.

Добавьте на этот слайд фото блюд.

Интерьер ресторана

Разместите на этом слайде фото, иллюстрирующие интерьер ресторана.

Дополнительная аргументация

Почему именно Ваш объект достоин звания «Лучший ресторан в отеле 2021 года»?

Снимите любительское видео (live video) от шеф-повара или видео-тур по ресторану и кухне, общая продолжительность видео 1 минута.

Прикрепите на данный слайд **ССЫЛКУ** на видео.

Укажите на данном слайде ссылки на социальные сети ресторана.

Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards

Чек-лист для номинации «Лучший бар в отеле»

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Характеристика бара» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Профайл главного бармена» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Меню бара» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Интерьер бара» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 6. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт, описание (история) бара.

Характеристика бара

- Название бара
- Месторасположение в отеле
- Количество посадочных мест
- Средний чек
- Программы лояльности
- Штат бара
- Униформа, бейдж и одноразовые перчатки (фото)
- Санитарные книжки сотрудников

- ТОП-5 популярных коктейлей – название и состав (фото)
- ТОП-5 авторских (если есть) – название и состав (фото)
- Возможность приготовления коктейлей по вкусовым предпочтениям гостя

Профайл главного бармена

Разместите на этом слайде профессиональный профайл главного бармена и фото

Меню бара

Разместите на этом слайде меню бара с ценовой политикой, винная карта (при наличии) Добавьте на этот слайд фото коктейлей.

Интерьер бара

Разместите на этом слайде фото, иллюстрирующие интерьер бара

Дополнительная аргументация

Почему именно Ваш объект достоин звания «Лучший бар в отеле 2021 года»? Снимите любительское видео (live video) от бармена, бариста, официантов. Общая продолжительность видео 1 минута. Разместите **ссылку** на видео на данном слайде. Укажите на данном слайде ссылки на социальные сети бара. Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards

Чек-лист для номинации «Лучший завтрак в отеле»

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Характеристика места подачи завтраков» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Критерии для отелей 5*» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Критерии для отелей 4*» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Критерии для отелей 3*» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 6. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт, описание (история) объекта.

Характеристика места подачи завтраков

- Название места подачи завтраков
- Месторасположение в отеле

- Количество посадочных мест
- Средний чек
- Штат сотрудников, обслуживающих завтрак (перечислить + количество)
- Униформа, бейдж и одноразовые перчатки - ТОЛЬКО фото
- Наличие гардероба - ТОЛЬКО фото
- Соблюдение санитарных норм в период обострения бактериологической ситуации - ТОЛЬКО фото
- Наличие доставки и заказа завтрака в номер (дополнительный балл)

*Критерии для отелей 5**

Обязательно наличие:

- Несколько видов хлеба (3 позиции)
- Мюсли, джем
- Сосиски
- Оливки
- Молочная продукция
- Три вида кофе
- Три вида чая
- Свежевыжатый сок (3 позиции)
- Вегетарианские блюда
- Горячие блюда
- Блюда из яиц
- Сыр (5 позиций)
- Свежие фрукты/овощи (3 позиции)
- Салат-бар
- Рыба / морепродукты
- Десерты
- Мясо (3 позиции)

Сервис:

Гостя встречают у ресепшн, провожают до стола, предлагают подать чай/кофе, своевременно убирают использованную посуду, приготовление блюд на заказ

Добавьте фото станции раздачи.

*Критерии для отелей 4**

Обязательно наличие:

- Несколько видов хлеба (3 позиции)
- Сыр (4 позиции)
- Сосиски
- Свежие фрукты/овощи (3 позиции)
- Блюда из яиц
- Салат-бар
- Рыба / морепродукты
- Десерты
- Свежевыжатый сок (3 позиции)
- Мясо (3 позиции)

Сервис:

Возможность приготовления блюд на заказ, предлагают подать чай/кофе

Добавьте фото станции раздачи.

*Критерии для отелей 3**

Обязательно наличие:

- Несколько видов хлеба (2 позиции)
- Свежевыжатый сок (2 позиции)
- Свежие фрукты/овощи (2 позиции)
- Блюда из яиц
- Мясо (2 позиции)

Добавьте фото станции раздачи.

Дополнительная аргументация

Почему именно Ваш объект достоин звания «Лучший завтрак в отеле 2021 года»?

Снимите любительское видео (live video) от шеф-повара или команды, видео шведской линии, общая продолжительность видео – 1 минута.

Прикрепите на данный слайд [ССЫЛКУ](#) на видео.

Укажите на данном слайде ссылки на социальные сети ресторана.

Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards

Чек-лист для номинации «Лучший smart-отель»

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Инфраструктура» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Внутренние smart-технологии для коммуникации сотрудников» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Внешние smart-технологии для гостей» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт отеля, описание (история) объекта.

ФИО топ-менеджера, модель управления, количество сотрудников в отеле, управляющая компания.

Общее количество номеров (для хостелов – количество спальных мест в номерах), средняя цена за номер.

Средняя ежемесячная загрузка номерного фонда за последние **3 года** (2019, 2020, 2021) в процентах.

Копия свидетельства о регистрации юридического лица, копия свидетельства о присвоении категории гостинице или иному средству размещения, ссылка на действующее свидетельство на сайте

Инфраструктура

Описание инфраструктуры отеля, включая характеристики номерного фонда, точек питания, зон для отдыха, общественных зон отеля и т.д. (например, современные цифровые технологии, наличие функции «умный дом», беспроводные Wi Fi модули, различные виды ключей от номеров и т.д.)

Инфраструктура отеля только в заявленной номинации!

Внутренние smart-технологии для коммуникации сотрудников

Наличие цифровых систем / терминалов для распределения заказов между баром и кухней (очередность заказов, тайминг и т.д.)

Наличие цифровых систем в зоне погрузки / разгрузки продуктов / мусора

Наличие партнерских программ (внутри гостиничного оператора / сети / внешними поставщиками-партнерами услуг / продуктов)

Наличие системы сбора и обработки данных о гостях в CRM

Возможность персонализации данных о гостях из CRM (например, welcome-фрукты, размер тапочек / халатов, учет аллергии в ресторанах и т.д.)

Дополнительные smart-решения

Внешние smart-технологии для гостей

Наличие автоматических датчиков света, климат-контроля, температуры / напора воды (наличие функции запоминающей предпочтения гостей)

Наличие цифровых каналов для общения с консьержем и / или наличие виртуального ассистента

Наличие центрального контроллера для цифровых устройств (беспроводные зарядки, usb-розетки, кабели для подключения личных устройств к телевизору)

Наличие цифровых / дистанционных каналов (через которые можно совершить бронь номера, внести изменения, заказать / уточнить дополнительные услуги и т.д.)

Наличие электронных методов оплаты (например, Apple Pay или считыватель данных с карточки)

Наличие программ лояльности в мобильном приложении / на сайте по бронированию

Наличие в программе лояльности оповещения об изменениях в статусе, баллах, новых предложениях

Наличие использования бесконтактного check in

Наличие персонализированного медиа-контента

Интерактивная презентация отеля на плазменном телевизоре в номере

Дополнительные smart-решения

Дополнительная аргументация

- Достижения отеля за текущий год по сравнению с прошедшим (для ежегодных участников – что нового появилось в инфраструктуре, программах, предложениях) – прописать текстом и добавить фото
- Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards – добавить фото
- Ссылки на социальные сети отеля
- Видео-обращение (1 мин) от генерального менеджера или от всей команды отеля – ТОЛЬКО ссылки (сюжет – наглядный пример smart-технологий в действии, музыкальное видео, развлекательное видео и т.д.)

Указать только запрашиваемую информацию! Информацию с предыдущих слайдов не дублировать!

Чек-лист для номинации «Лучшая программа для корпоративной и социальной ответственности»

Блок 1. «Общая информация» - не оценивается.

Блок 2. «Оснащенность отеля» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 3. «Внутренняя корпоративная социальная ответственность» – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 4. «Внешняя корпоративная социальная ответственность» – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Блок 5. «Дополнительная аргументация» - оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая оценка номинанта: оценка всех блоков презентации – оценивается от 0 до 10 баллов каждым из членов жюри.

Общая информация

Фото фасада отеля и карта местоположения объекта, гиперссылка с переходом на сайт отеля, описание (история) объекта.

ФИО топ-менеджера, модель управления, количество сотрудников в отеле, управляющая компания.

Общее количество номеров (для хостелов – количество спальных мест в номерах), средняя цена за номер.

Средняя ежемесячная загрузка номерного фонда за последние **3 года** (2019, 2020, 2021) в процентах.

Копия свидетельства о регистрации юридического лица, копия свидетельства о присвоении категории гостинице или иному средству размещения, ссылка на действующее свидетельство на сайте

Оснащенность отеля

Укажите на этом слайде описание инфраструктуры отеля (характеристики номерного фонда, точки питания, зоны для отдыха, общественные зоны отеля и т.д.), **приспособленные для принятия гостей с ограниченными возможностями** (например, пандусы, поручни, лифты, специальный спуск в бассейне, диетическое меню в ресторане и т.д.)

Иллюстрируйте текст фотографиями.

Внутренняя корпоративная социальная ответственность

- Наличие и виды социальных пакетов для сотрудников (например, ДМС, оплата питания, оплата проезда, обучение на курсах повышения квалификации, скидки на выпускаемую продукцию, оплата занятий спортом или жилья и т.д.)
- Наличие мотивационных схем оплаты труда
- Примеры оказания помощи сотрудникам в критических ситуациях и в период пандемии (например, материальная, психологическая помощь и т.д.)
- Внутренние события, связанные с КСО, в которых отель принимал участие с 01.01.2021
- Данные с показателями реализации программы социальной ответственности отеля перед персоналом
- Меры, принятые для поддержания функционирования объекта в период пандемии

При необходимости иллюстрируйте слайд фотографиями.

Укажите, какие мероприятия реализует конкретно представленный отель, а не достижения всей сети!

Внешняя корпоративная социальная ответственность

- Список событий (государственных, региональных, городских), связанных с КСО, в которых отель принимал участие с 01.01.2021
- Содействие в сборе гуманитарной помощи
- Нефинансовая поддержка благотворительных фондов (сбор игрушек, одежды, продуктов и т.д.)
- Финансовая поддержка благотворительных фондов
- Организация зон отдыха / лагерей для детей-сирот и детей с ограниченными возможностями
- Список мероприятий в экономической, социальной и экологической сферах
- Экологическая политика объекта (что предпринимается менеджментом отеля для контроля негативного влияния на окружающую среду. Например: не ежедневная стирка полотенец, стирка не химическими материалами, озеленение, утилизация отходов мусора, использование эко-материалов и т. д.)
- Взаимодействие с обществом и потребителем (сотрудники, клиенты, деловые партнеры и сообщество в целом: как они участвуют в действиях, определяемых инициативами)

При необходимости иллюстрируйте слайд фотографиями.

Укажите, какие мероприятия реализует конкретно представленный отель, а не достижения всей сети!

Дополнительная аргументация

- Достижения отеля по результатам проделанной работы в сфере КСО за 2021 год
- Ссылки на социальные сети отеля
- Скриншот примеров ответов на негативный отзыв (срок даты написания ответа минимум 1 год с момента заполнения презентации)
- Скриншоты постов отеля о Премии с #дляRussianHospitalityAwards

Указать только запрашиваемую информацию! Информацию с предыдущих слайдов не дублировать!

Любительское видео (live)

Снять любительское видео (live video) от отеля, общая продолжительность не более 1,5 минут.

Выложить видео на любой удобной для вас платформе, прикрепить ссылку.

Примерные сценарии: официальное обращение к членам жюри, музыкальное видео, развлекательное видео и т.д.

Основное требование: максимально показать отель с лучшей стороны.

Креатив приветствуется ☺