Ahoj chcela som ešte nejaké odpovede, ktoré vám robili v testoch problémy. Viem, že máte známky uzavreté a posledné čo vás teraz zaujíma, sú ešte nejaké vedomosti navyše, ale dúfam, že si nájdete 5 minút a prečítate si to..

Ešte info ohľadne uzatvárania známok, brala som do úvahu vašu prácu teraz, ale aj výsledok z 1. polroka, keď sme ešte fungovali...

1. Otázka znela, prečo SOI eviduje CK? . Túto otázku dali len asi dvaja, kázala som vám nakuknúť do zákona o zájazdoch. Tam sme si písali, že CK musí platiť poistenie proti úpadku a to, kde ( v akej poisťovni) a akú sumu nahlasuje CK práve SOI, ktorá vedie o tom evidenciu. Písali ste väčšinou, že SOI kontroluje CK, či dodržiavajú všetky predpisy voči spotrebiteľom a tak, čo je pravda, ale tie predpisy musia dodržiavať všetky prevádzky, aj napr. CA, rôzne predajne a tak, aj tam chodia zo SOI na kontrolu, ale nevedú evidenciu všetkých týchto prevádzok, iba CK.

2. Ďalšia otázka, ktorá vám robila problém, bola otázka vzťahu kvalita a počet hviezdičiek – hviezdičky nám hovoria o klasifikácii ubytovacích zariadení a vybavenosti, nie o kvalite. Kvalita je napr. čistota hotela, spôsob, akým s vami personál komunikuje a ako vám dokážu vychádzať v ústrety a pod. a to zase nemá s vybavením hotela nič spoločné. 3-oj hviezdičkový hotel teda môže byť kvalitný aj nekvalitný. POČET HVIEZDIČIEK ≠ KVALITA

3. Čo vraj ste ale nepreberali, sú rôzne druhy stravovania v ubytovacích zariadeniach. Jednak by ste mali ovládať ako pracovníci v CR a jednak mať prehľad aj ako klienti CK a CA, určite budete cestovať, teda zo srdca vám to prajem, aby ste cestovali čo najviac..

Teda k tomu stravovaniu.

Ubyt. zariadenia môžu ponúkať len raňajky, alebo polpenziu ( raňajky, večere) alebo plnú penziu ( R, O, V)

Raňajky môžu byť teda kontinentálne alebo formou bufetu. Kontinentálne raňajky sú veľmi jednoduché raňajky zo základných druhov jedál a nápojov, môžu byť podávané obsluhou (najčastejšie) alebo aj bufetom, že sa teda obslúžite sami. Bufetové raňajky sú bohatšie na druhy jedál, obsahujú väčšinou aj teplé jedlá ako párky, praženica a pod. obohatené o ovocie a majú väčší výber nápojov. Tu už bohatosť výberu súvisí aj s hviezdičkami...

Veľmi podobný spôsob stravovania ako bufet sú tzv. švédske stoly.

BUFET = jedlo si vyberáte sami a rôzne si ho kombinujete ako chcete, naložíte si na tanier aj veľa druhov...napr. a nápoje si nalievate tiež sami ( k tomu trošku etikety – ak veľa jedál vyzerá lákavo a vy neviete, čo skôr, na malý tanierik si naberiem, čo chcem ochutnať a na veľký tanier si dám jedlo, čo mi chutilo, nikdy nie toľko, že sa vám z taniera sype, radšej si choďte nabrať ešte raz, ale na čistý tanier, nie na ten použitý... JEDLO SA NEVYNÁŠA, jediná výnimka nejaký chorý alebo niečo podobne, treba sa však opýtať..)

ŠVÉDSKE STOLY = sú už pripravené jedlá pri honosnejších podujatiach, čiže vy si jedlá na tanieri nenakombinujete podľa seba, nápoje sú nabraté a väčšinou sa je postojačky a vystačíte si len s vidličkou

Výber z menu je klasika, dostanete do ruky nejaký jedálny lístok – menu, vyberiete si a čašník vám donesie. Nebývajú tu väčšinou zarátané nápoje.

Veľmi obľúbený spôsob stravovania je all inclusive:

Bufetové stoly na R, O, V. Ale väčšinou sú len v ohraničených časoch. Alkoholické nápoje len v určených časoch a podobne. Záleží vždy ale od nastavenia hotela...

Ultra all inclusive- už zahŕňa aj ľahšiu stravu mimo R, O, V, nejaké koláčiky na olovrant a pod,. obsahuje väčší výber alkoholu na viacerých miestach ( pri bazéne a pod.), môžu tu byť zahrnuté aj veci ako lehátko na pláži, plážové uteráky a pod.

4. no a posledná otázka, ktorú som myslela, že ste sa tiež učili a zistila som, že nie.

Tá otázka znela - ako CK zabezpečia, že pracovníci CK a CA budú vedieť podať veľa a kvalitných informácií o hoteloch, lokalitách a pod. pri predaji dovoleniek. Veľmi dobre ste písali, že formou katalógov, školení a pod.

Hovorí sa že raz vidieť je viac ako 100 krát počuť. Preto CK organizujú tzv. INFOCESTY. Tieto infocesty organizujú CK pre svojich zamestnancov a zmluvné CA, ktoré predávajú pre danú CK zájazdy. Organizujú sa mimo sezóny, v nejakej lokalite CR. Vy viete, ako fungujú CK. Kupujú si v hoteloch kapacity, teda zaplatia si na sezónu dopredu niekoľko izieb v danom hoteli a tie potom dajú do katalógov a ponúkajú ( preto teraz majú problém vracať klientom peniaze za rušené zájazdy, lebo peniaze vyzbierané od klientov za first momenty a pod. zaplatili hotelom v zahraničí za tie izby na celú sezónu dopredu). CK informuje o svojich infocestách svojich partnerov, CA a CK a tí si môžu infocestu zakúpiť ( alebo ju môže vyhrať nejaký zamestnanec alebo CA za úspešný predaj v danej sezóne..). Infocesta prebieha tak, že niekoľko dní sa skupina predajcov ( zamestnancov CK a CA) presúva od hotela do hotela v danej lokalite ( v kt. majú teda zakúpené tie kapacity) a ukazujú im izby, jedálne, vybavenosť hotelov, pláže a všetko, čo by mali pracovníci vidieť a vedieť, aby mohli informovať svojich klientov. Tie infocesty sú po celom svete, všade, kde daná CK predáva svoje zájazdy...

Tak to je odo mňa všetko, keďže sa už asi neuvidíme, želám vám veľa šťastia vo vašom živote, veľa spokojnosti a lásky.. Budúcim študentom na VŠ, nech sa vám podarí sa tam dostať a úspešne ju ukončíte... A verte, že sme vždy radi, keď nám prídete povedať, ako sa vám darí a čo máte v živote nové....