

Qualitätsstandards

Stand 01.01.2008

TP (The Planner)

Die Ziele von NE

- Erwartungen und Vorstellungen übertreffen
- Jedes Event ist einzigartig und verlangt individuelle, kompetente Beratung
- Exklusives Veranstaltungsmanagement oberhalb dem marktüblichen Niveau
- Gehobener, stilsicherer Veranstaltungsservice
- Verarbeitung erstklassiger Produkte in einwandfreier Qualität
- Zusammenarbeit nur mit vertrauensvollen Partnern deren Qualitätsstandards mit unseren kompatibel sind.
- Bei jeder Veranstaltung hat der Kunde einen kompetenten Ansprechpartner/Veranstaltungsleiter, welcher eine reibungslose Veranstaltung garantiert.
- Kundenwünsche sind selbstverständlich und werden umgehend zuvorkommend erfüllt
- Ein vertrauensvolles Verhältnis zu unseren Kunden liegt uns am Herzen.

Leitbild von The Planner

- behandelt alle Kunden vertrauensvoll und diskret
- repräsentiert die Qualifikationen, Spezialisierungen und Erfahrung korrekt und aufrichtig
- gleicht den Grad der Kompetenz und das Beste der Fähigkeiten und dem exklusiven Kundenwunsch an.
- klärt zu Beginn des Vertragsverhältnisses eindeutig die Vertragsleistungen, sowie Erwartungen & Ziele des Kunden
- respektiert das Vertrauen des Kunden sowie aller Informationen (Schweigepflicht, Datenschutzbestimmungen) - ausgenommen es wird vom Kunden gewünscht oder vom Gericht verlangt - und holt von jedem Kunden die Erlaubnis ein, bevor er dessen Namen als Referenz angibt.
- zieht andere und/ oder weitere erstklassige, kompetente Quellen hinzu, wenn die Wünsche und Erwartungen des Kunden dies verlangt.
- vermeidet Interessenkonflikte und führt über mögliche Konflikte Notiz. TP spricht den möglichen Konflikt direkt an, wenn es zu einem Auftrag kommt und kommt spezifisch mit dem Kunden überein, wie ein solcher Konflikt zu vermeiden oder zu handhaben ist
- bietet keine(n) professionelle(n) Information (en) oder Rat an, von dem TP sicher weiß, daß er mißgeleitet wird oder dessen Anspruch über die Kompetenz hinausgeht.
- benutzt eine klare Definition von Veranstaltungsmanagement, Service und Gastorientierung " - als Basis

Definition Veranstaltungsmanagement nach The Planner

Exklusives Veranstaltungsmanagement ist eine, die Wünsche und Vorstellungen des Klienten verwirklichende Dienstleistung, welche aus Beratung, Organisation, Durchführung und Begleitung der Veranstaltung besteht. Diese auf partnerschaftlicher Ebene stattfindende Dienstleistung vereint die Kundenwünsche und Erwartungen mit fachlichem Know-how, Kompetenz und der Sicherheit für den Kunden beruhigt als perfekter Gastgeber fungieren zu können.

Im Kundendialog wird der Veranstaltungsgrund, die Ziele, sowie alle Einzelheiten und Ablaufpunkte erörtert.

Das Speisen und Getränkeangebot richtet sich stark nach den Kundenwünschen. Verwendet werden erstklassige Produkte namhafter Hersteller. Frische Produkte in einwandfreier Qualität vereint mit der Kochkunst versierter und kompetenter Köche bieten ein gehobenes Menü/ Buffet Angebot in nahezu allen kulinarischen Bereichen.

Alle vermittelten Künstler und besondere Dienstleistungen entsprechen hohen Anforderungen. Denn hohe Anforderungen tragen dazu bei, die Qualität der Dienstleistung „Veranstaltungsmanagement“ oberhalb dem marktüblichen Niveau zu halten.

Die Erfahrung und der Blick für das gewisse Etwas gepaart mit dem Eigenanspruch das Beste der Fähigkeiten zu übertreffen gewährleistet alle Details zu vereinbaren, aufeinander ab zu stimmen, einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und einen erstklassigen Service zu bieten. Qualifiziertes Fachpersonal, das zuvorkommend und aufmerksam den Wünschen der Gäste nachkommt, ist selbstverständlich.

Die Exklusivität wird bei TP durch die Präsenz des Geschäftsführers der den Ablauf gewährleistet und den Abend als Ansprechpartner für den Gastgeber zur Verfügung steht, bei jeder Veranstaltung unterstrichen.

Definition Service und Gastorientierung nach The Planner

Für perfekte Service- und Gastorientierung steht exklusiv TP. Qualifiziertes Fachpersonal ist unabdingbar und wird daher durch TP exklusiv geschult.

TP Kriterien für perfekte Service und Gastorientierung Anforderungen an Servicepersonal

- Gäste Bedürfnisse im Wandel erkennen (Maslowsche Bedürfnispyramide)
- Die Sicht des Gastes – Bedürfnisse analysieren und Bedarfspotential erkennen
- Mit Leistungen Bedürfnisse befriedigen
- Schöpferische Tätigkeiten – wann ist man kreativ, wann innovativ?
- Korrektes Eindecken von Tischen, Bestücken von Buffets und Getränkestationen
- Fachgerechtes Servieren und Abräumen
- Weinservice – Präsentieren und Servieren von offenen und Flaschenweinen
- Getränkekunde (alkoholfreie Getränke, Cocktails, Digestif, Apéritif)
- Warenkunde (Fisch, Fleisch, Wild, Beilagen, Salate etc)
- Perfekte Deutschkenntnisse und Grundkenntnisse in Englisch
- Fachbegriffe aus der Gastronomie, anwenden und erklären können
- Hygienevorschriften im Gastronomiegewerbe