



Med rätt personal och tjänster, tillsammans med väl utvalda premiumprodukter, stärker vi din verksamhet med fokus på kvalitet och hållbarhet.



BEMANNING | KONSULTTJÄNSTER | PRODUKTER

WWW.HOSPITALITYSPECIALIST.SE



Back of house

- Diskare
- Hotellstäd
- Köksbiträde
- Kock
- Kallskänka
- Souschef
- Köksmästare



Front of house

- Bartender
- Barista
- Serveringspersonal
- Hotellreceptionist
- Hovmästare
- Restaurangchef

Internationell Rekrytering

"Har du boende löser vi Personal!"





1

Uppstartsmöte

Vi upprättar en kravprofil tillsammans med vår kund där vi fastställer villkor, krav, kompetens och förväntningar.

2

Offert

Vi sammanställer en offert som skickas till kund för godkännande.

3

Annonsering

En kompetensannons läggs upp och marknadsförs i vårt breda nätverk.

4

Urval

Vi utför hela rekryteringsprocessen och matchar kandidater mot kravprofil.

5

Anställning

Vi presenterar slutkandidat/er till kund för beslut om anställning.

6

Onboarding

Vi säkerställer att kandidaten påbörjar anställning och att allt fungerar som det ska.

Rekryterings Process

“Nöjd Kund Garanti!”



”Tack vare Hospitality Specialist kunde vi stärka upp vår personalstyrka med två kockar och tre servitörer, med flera års erfarenhet. De fann kandidater på en högre nivå än vad vi förväntade oss eller när vi själva sökt personal. Deras upplägg och lösning passar oss och har fungerat mycket bättre än när vi tidigare använt oss av bemanningslösning. Hela processen har varit enkel och präglats av god dialog. De har även hjälpt till med all administration, vilket har underlättat mycket för oss!”

– Johan Schüllerqvist, Restaurangchef, Varbergs Kusthotell

”Hospitality Specialist hjälpte oss att hitta kvalificerad personal som kunde hoppa in med kort varsel. Redan när vi träffades första gången fick vi förtroende för deras arbetssätt – hur de arbetar med sitt nätverk och säkerställer kvaliteten. Vi uppskattar hur enkelt det är att jobba tillsammans med Hospitality Specialist. De förstår oss och kommunikationen är tydlig. Tack vare dem har vi nya kockar och personal inom housekeeping i vårt team!”

– Rikard Olander, F&B Manager, Clarion Hotel Post

”Precis som många i vår bransch har vi haft svårt att finna rätt kompetens och Covid-19 gjorde det inte enklare. Hospitality Specialist har kunskap och förståelse för vår verksamhet, samtidigt som de har en bra process och ett starkt pannben för att finna rätt person till rätt jobb. Tack vare HS så kunde vi välkomna fyra kockar till vår båt Cinderella, varav en avancerat till souschef. Det känns jättebra!”

– Peeter Tiitso, Intendent, Viking Line Abp

Hospitality Specialist hjälpte oss att finna rätt personal när vår egen kraft inte räckte till. De engagerade sig till 100% och outtröttligt arbetade till det att vi hade all personal som vi behövde. De levererade inte bara vad de lovat, utan överträffade våra förväntningar. Tack vare Hospitality Specialist kunde vi bemanna alla våra arbetspass, istället för att hålla restaurangen stängd under vissa veckodagar och tider.

– Jonas Espefors, verksamhetschef, Salt&Sill

Några referenser



GÖR DITT VATTEN TILL EN GOD AFFÄR!

Erbjudande till och med 31/3, 2023



Hospitality Specialist är auktoriserad återförsäljare av BRITA vattenautomater. Vår drivkraft är utveckla företagen inom besöksnäringen med hjälp av kvalitativa och hållbara produkter till rätt pris. Med BRITAs vattenlösningar kan restauranger, hotell, caféer och spa erbjuda filtrerat vatten – stilla eller kolsyrat, varmt eller kallt. Genom att koppla vattenautomaten direkt på vattenledningen kan medarbetare och gäster njuta av vatten med extra god smak och samtidigt förhöja smakupplevelsen på maten, kaffet eller teet.



Ta betalt för gott bordsvatten i egenprofilerad snygg flaska



Enkelt koncept - du vet vad du betalar och allt ingår



Spara på miljön genom att minska engångsförbrukningen av plast- och glasförpackningar



Hygieniskt & gott

Det är skillnad på gott vatten, och riktigt gott vatten. Med BRITAs filterlösningar blir dricksvattnet godare, samtidigt som det bevarar viktiga mineraler och minskar ämnen som mikroplaster, rost och klor. Filtrerat vatten är inte bara gott att dricka, det förhöjer även övriga smaker – vilket är särskilt viktigt vid servering av mat och dryck.





Lönsamt & profilerat

Genom en BRITA vattenautomat kan man välja att servera vatten som är kylt stilla, kolsyrat eller lätt kolsyrat. Eller varför inte varmt vatten för den som önskar the. I snygga, egenprofilerade flaskor - med logotyp och/eller budskap - tar allt fler betalt för bordsvattnet. Snyggt, smart och smidigt!

Hållbart & miljövänligt

Med BRITA minskar du klimatavtrycket på både kort och lång sikt genom att minska användningen av engångsförpackningar av plast- och glas. Ett företag med 100 anställda sparar 506 kg plastavfall om året tack vare en vattenautomat.



Just nu erbjuder vi egenprofil och logotyp på dina flaskor!

+46 739 42 16 87
info@hospitalityspecialist.se
www.hospitalityspecialist.se/vattenkoncept

VIVREAU Extra 50 I-Tap
33cm ThermalGate Still,
Sparkling (50 l/tim)

Rekommenderad för kontor,
lobbys, kafé & restaurang

Kostnad exkl. moms
1.495 kr/månad
(49 kr per dag)

VIVREAU Füll 200 Tap
System Integrated Drip
Tray (120 l/tim)

Rekommenderad för
restaurang och konferens,
autopåfyllning av 2 flaskor
var 30e sekund

Kostnad exkl. moms
1.950 kr/månad
(64 kr per dag)

VIVREAU Extra 85 C-Tap
26-33cm ThermalGate
Still, Sparkling (85 l/tim)

Rekommenderad för kontor,
lobbys, kafé, restaurang och
spa

Kostnad exkl. moms
1.750 kr/månad
(58 kr per dag)

TRYGGHET & SERVICE

I samtliga koncept ingår
installation, kolsyrebyte,
filterbyte och service två
gångar per år.

KONTAKTA DIN PARTNER

Martin Schütz
HOSPITALITY SPECIALIST

info@hospitalityspecialist.se
+46 (0) 73-942 16 87



BEMANNING | KONSULTTJÄNSTER | PRODUKTER

WWW.HOSPITALITYSPECIALIST.SE