

Jacek Piasecki - w 2023 roku wykonaliśmy 116% planu

W roku 2023 Airport Hotel Okęcie osiągnął imponujące wyniki, pokonując wyzwania rynkowe. Jacek Piasecki, dyrektor generalny hotelu, dzieli się z nami szczegółami osiągnięć hotelu i planami na 2024 rok.

Jakie osiągnięcia finansowe zanotował Airport Hotel Okęcie w 2023 roku?

W 2023 roku nasza strategia zarządzania hotelem okazała się bardzo udana. Uzyskaliśmy imponujący wynik, osiągając 116% planu budżetowego. Dzięki starannej pracy zespołu Airport Hotel Okęcie (AHO), już od trzeciego tygodnia października mieliśmy zapewniony pełny budżet roczny. Pozwoliło nam to obsługiwać wszystkie kolejne kontrakty i klientów z komfortowym zapasem, co było niezwykle cenne i pozwoliło nam skoncentrować się na satysfakcji każdego Gościa. Nasz wynik rok do roku poprawił się o 29,3%. Naturalnie, w ciągu roku dostosowywaliśmy się do zmieniających się warunków rynkowych, ale odpowiednio dobrane strategie pozwoliły nam osiągnąć sukces, co doskonale ilustrują liczby. Wyzwaniem był krótki lead time, który jednak z każdym miesiącem 2023 roku stopniowo się wydłużał, ale i w tej dziedzinie odnieśliśmy pełny sukces.

Jakie wyniki wypracowaliście w poszczególnych działach?

W obszarze pokojowym osiągnęliśmy znakomite wyniki – w segmencie indywidualnym 133%, podczas gdy w segmencie MICE osiągnęliśmy 90% założonych planów. Całkowity plan pokojowy zrealizowaliśmy na poziomie 112,7%. Roczny wzrost przychodów z pokoi wyniósł 26,4%.

Jak zmieniło się obłożenie?

Średnie obłożenie naszego obiektu wyniosło 90%, co oznacza wzrost o 8% w stosunku do budżetu. To wyjątkowe osiągnięcie, zwłaszcza po okresie zniesienia obostrzeń związanych z COVID-19. Pomimo niewielkiego spadku obłożenia i średniej ceny za pokój (ADR) w segmencie indywidualnym w czwartym kwartale, udało nam się utrzymać wyjątkowo wysoki poziom.

ADR, RevPAR - jak zmieniły się te wskaźniki?

Nasz średni ADR był o 2,6% wyższy niż zakładano, co stanowi aż 15,7% wzrost w stosunku do ADR z 2022 roku. Wskaźnik przychodu na dostępny pokój (RevPAR) wzrósł o imponujące 12,5% względem założeń, a rok do roku odnotowaliśmy wzrost o 26,2%. Jest to bardzo pozytywny trend.

Czy Wasze restauracje, cukiernia i catering mogą również pochwalić się realizacją planów?

W obszarze gastronomicznym również osiągnęliśmy poziom 100% wykonania, co świadczy o stabilności i skuteczności naszych działań. Jest to dla nas ważne osiągnięcie, pokazujące konsekwencję i dbałość o każdy aspekt naszej działalności.

Jaką udało się osiągnąć marzę?

Finalny wskaźnik GOP, według prognozy, wyniesie 37%, co oznacza, że jest o 1,4% wyższy niż zakładaliśmy. To znaczący sukces, zwłaszcza że budżet roczny został przekroczony o 16%. Dzięki procesom zarządzania kosztami i optymalizacjom udało nam się wypracować więcej przy lepszym wskaźniku GOP, nie tracąc przy tym na wysokiej jakości świadczonych usług. Świadczy to o profesjonalizmie naszego zespołu, który potrafi w trudnych czasach dużej inflacji i

rosnących kosztów twardo negocjować z dostawcami oraz optymalizować grafiki pracy. Efekty tych działań były widoczne w każdym miesiącu. Nasz wyśmienity zespół działu sprzedaży i revenue managera zadbał dzięki odpowiedniej strategii o prawie pełne obłożenie hotelu.

Czy mógłby Pan przybliżyć osiągnięcia hotelu w poszczególnych obszarach działalności, takich jak obszar pokojowy i gastronomiczny?

Rozkład procentowy przychodów między główne obszary działalności wyglądał następująco: 43% z części pokojowej, 46% z gastronomii i pozostałe 11% z sal konferencyjnych oraz parkingów. W stosunku klienta MICE do klienta indywidualnego osiągnęliśmy proporcje 2:1, co obrazuje, jak po pandemii wzrosło zapotrzebowanie na konferencje. Niemniej jednak znacząca ilość klientów indywidualnych również przyczyniła się do poprawy finalnego wskaźnika GOP. Motto przewodnie naszego zespołu Revenue Management w tym roku brzmiało: „Dzień bez overbookingu to dzień stracony” oraz „-1 to nie minus”.

Czy tak dobry wynik jest dobrym prognostykiem na 2024 rok?

Dobre wyniki z 2023 roku są inspirujące, ale jak wiadomo, obroty nie mogą rosnać w nieskończoność. Już zauważamy osłabienie segmentów indywidualnych pod kątem wolumenu oraz ADR. Dlatego na 2024 rok przyjęliśmy strategię niewielkiego wzrostu budżetu w porównaniu do wyniku z 2023 roku. W naszych planach duży nacisk kładziemy na zarządzanie kosztami, z celem osiągnięcia 40% wskaźnika GOP, co jest mocno ambitnym zadaniem w obliczu rosnących cen surowców, płac pracowników oraz mediów. Wymagać to będzie selektywnego dobierania biznesu, który wpisuje się w naszą strategię, oraz optymalizacji kosztów na wszystkich frontach, nie tracąc jakości usług czy smaku w naszych restauracjach. Jestem przekonany, że dzięki pracy z profesjonalistami w swoich dziedzinach, nasz wspólny wysiłek zostanie ukoronowany sukcesem, i na koniec 2024 roku osiągniemy nie tylko założony plan przychodowy, ale również zamkniemy rok z planowanym wynikiem GOP.

Jak wyglądało w kończącym się roku okno rezerwacji jeśli chodzi o wydarzenia MICE?

Okno rezerwacji dla wydarzeń MICE znacznie się wydłużyło w minionym roku. Firmy wróciły do planowania wydarzeń z odpowiednim wyprzedzeniem, co jest związane z zabezpieczeniem terminów w obliczu rosnącego popytu w branży MICE. Zauważalna duża frekwencja uczestników na wydarzeniach organizowanych w naszym hotelu świadczy o znacznym zapotrzebowaniu na tego typu usługi. Każde zlecenie traktujemy indywidualnie, aby spełnić oczekiwania naszych klientów, co zwiększa zainteresowanie planowanymi wydarzeniami i przynosi korzyści obu stronom.

Tak dobre wyniki wiążą się z obsługą bardzo dużego ruchu, a do tego trzeba personelu. Ile osób zatrudnia AHO? Czy problem rotacji i braku personelu mocno przeszkadza w realizacji zaplanowanych zadań? Jak sobie z tym radzicie?

Zdecydowanie, bardzo wysokie obłożenie części hotelowej oraz konferencyjnej generuje potrzebę znacznych zasobów personalnych. Zważywszy na fakt, iż Airport Hotel Okęcie zalicza się do hoteli transzytowo-biznesowych, a średnia długość pobytu to około 1,2 doby – to automatycznie generuje większą ilość personelu służby pięter. Z drugiej strony, kilkuset gości dziennie w częściach konferencyjnych zatrudnia kilkadziesiąt osób pracujących w dziale Food & Beverage (F&B). Do tego dochodzą pozostałe działy wspomagające.

W 2022 roku, kiedy wypowiadałem się na temat personelu po pandemii, jego dobudowy oraz sposobów, jakimi odbudowujemy zaufanie do pracy w hotelarstwie, mówiłem, że jest to najważniejsze zadanie, gdyż zespół to klucz do sukcesu – klucz do jakości. Udało się – mam wspaniały, prawie 200-osobowy zespół, dzięki któremu nasi goście powracają, doceniając wysoką jakość obsługi. Czasem w rozmowach, które prowadzę, słyszę od nich stwierdzenie: „Być może jest wiele obiektów nowych z super pokojami i nowoczesnym wystrojem, ale u Was jest jakość, klimat, obsługa z uśmiechem, życzliwością i wyjątkowym podejściem do gości”. Czy brak personelu przeszkadza w realizacji zadań? Oczywiście, że pomimo w miarę dobrej kondycji personalnej w AHO, rotacja ma miejsce. Czasem hotele i restauracje toczą „bitwy” o pracownika – kto da więcej, bo biznes to wymusza, więc odczuwamy braki w zespole. Wówczas korzystamy z ogólnie przyjętego rozwiązania, czyli współpracy z agencjami zewnętrznymi i outsourcingu personelu. Niemniej jednak nieustannie dążymy, wspólnie z szefami departamentów, do budowania silnego kręgosłupa zbudowanego na własnych zasobach personalnych.

Co planujecie na 2024 roku pod względem oferty, inwestycji, zmian personalnych?

Dobre pytanie. Zaczę od końca – o ile wiem, Dyrektor Hotelu pozostanie na stanowisku przynajmniej do połowy roku. 😊

W bieżącym roku, dzięki odpowiedniej organizacji przy tak wysokim obłożeniu, zrealizowaliśmy znaczne inwestycje, co było nie lada wyzwaniem. Między innymi:

- Zakończyliśmy proces generalnej rewitalizacji systemu audio-wizualnego w największych salach konferencyjnych, które obecnie wyposażone są w najwyższej klasy rzutniki laserowe oraz system nagłośnienia.
- Wymieniliśmy cały system oprogramowania gastronomicznego.
- Przeprowadziliśmy generalny remont toalet w częściach wspólnych.
- Znacząco doinwestowaliśmy departament gastronomii w sprzęt kuchenny, zastawę stołową, wyposażenie w nowe meble bufetowe części gastronomicznej.
- Wykonaliśmy 5 pokoi wzorcowych na poczet planowanego generalnego remontu ponad 130 pokoi w starszej części hotelu wraz z holami.

To ostatnie przedsięwzięcie jest właśnie największym wyzwaniem roku 2024, zarówno pod kątem organizacyjnym, jak i finansowym.

Życzę Państwu w Nowym Roku realizacji planów zarówno biznesowych, jak i prywatnych. Życzę zajętych pokoi i obłożonych sal konferencyjnych, radości z każdego dnia, kompletnych zespołów oraz potrójnego zdrowia.

Z tego miejsca chylę czoła przed pracownikami AHO – jesteście wyjątkowi. Rok 2023 to Wasz sukces!

[Airport Hotel Okęcie](#)**** działa od 2001 roku i mieści się w Warszawie, 800. metrów od lotniska, przy ul. Komitetu Obrony Robotników 24. Posiada 263 pokoi, z 515 miejscami noclegowymi. Hotel specjalizuje się w ofercie biznesowej, MICE, dysponuje imponującym centrum konferencyjno-eventowym, na które składa się: 17 sal konferencyjnych o powierzchni 2200 m². Jego znakiem rozpoznawczym jest doskonała kuchnia, której specjałów kosztować można w pięciu punktach gastronomicznych: restauracjach, barach i czekoladziarni, rozlokowanych w różnych częściach hotelu. Do dyspozycji Gości ponadto są Centrum fitness oraz Centrum Wellness, bezpłatny Shuttle bus na lotnisko i z powrotem.

Infrastruktura, zaplecze, wyposażenie hotelu, a także zgrany zespół profesjonalistów wykonujących swoją pracę z pasją, umożliwiają realizację każdego wydarzenia biznesowego.
Strona www: <https://airporthotel.pl/>