

PROGRAM XI EDYCJI KONFERENCJI HOTEL INVESTORS MEETING

9:30-10:00 REJESTRACJA UCZESTNIKÓW

10:00-10:10 POWITANIE

10:10-11:05 **Turystyka a hotelarstwo. Hotelarstwo a turystyka.**

PANEL DYSKUSYJNY

Polska na turystycznej mapie świata i polskie hotelarstwo w oczach branży turystycznej. Jak wypadamy na tle Europy i jak przekonać Polaków do częstszych pobytów w polskich hotelach?

- Turystyka światowa po pandemii – liczby, tendencje i najważniejsze destynacje.
- Polska jako cel podróży: przekroczenia granicy, turystyka przyjazdowa, liczby, tendencje i najchętniej odwiedzane przez turystów punkty na naszej mapie.
- Nowa strategia rozwoju turystyki w Polsce: kierunki, polskie markowe produkty turystyczne, turystyka senioralna i uzdrowiskowa.
- Nowe nacje zainteresowane pobytami w Polsce: kto, kiedy i dlaczego?
- Jak polska branża turystyczna widzi polskie hotelarstwo? Jak i czy współpracuje?

11:05-11:20

PRELEKCJA

case study 1

11:20-12:10

PANEL DYSKUSYJNY

Hotele i inwestycje hotelowe w Polsce.

Prezentacja i ocena stanu zasobów hotelowych w Polsce.

- Liczba obiektów hotelowych – liczba pokoi a liczba miejsc noclegowych według kategorii. Historyczne wzrosty i spadki.
- Wyniki hoteli: obłożenie, liczba turystów korzystających z noclegu w hotelach, w tym turystów zagranicznych.
- Inwestycje hotelowe: ich skala, szacunkowa wartość i geografia inwestycji hotelowych w Polsce.
- Główni gracze: kto inwestuje w polski rynek hotelarski?
- Rola operatorów hotelowych, w tym franczyzodawców, na polskim rynku.
- Trendy i problemy rozwojowe.

12:10-12:25

PRELEKCJA

prezentacja

12:25-12:40 PRZERWA KAWOWA

12:40-13:30 Inwestorzy międzynarodowi w polskim hotelarstwie.

PANEL DYSKUSYJNY

W co inwestują lub byliby skłonni zainwestować międzynarodowi inwestorzy w Polsce?

- Jak plasują się inwestycje hotelowe w Polsce na tle innych krajów Europy?
- Miasta czy kurorty? – dlaczego?
- Czy drogi pieniądź w Polsce jest przeszkodą? Jakie mogą być rozwiązania tego problemu i czy ucieczka do innych krajów jest jednym z nich?

13:30-13:45 case study 2

PRELEKCJA

13:45-14:40 Wybrane aspekty zarządzania finansami w projektach hotelarskich.

PANEL DYSKUSYJNY

Źródła finansowania inwestycji, planowanie podatkowe i restrukturyzacja zobowiązań.

- Bankowe i pozabankowe źródła finansowania projektów hotelarskich – charakterystyka aktualnej dostępności.
- Planowanie podatkowe jako źródło poprawy płynności.
- Możliwości restrukturyzacji zadłużenia w warunkach polskich.

14:40-15:30 LUNCH

15:30-16:20 Planowanie i optymalizacja programu funkcjonalno-użytkowego hotelu w kontekście działalności operacyjnej.

PANEL DYSKUSYJNY

Rola, czas, zasoby osobowe i miejsce planowania (lub optymalizacji) w procesie definiowania programu funkcjonalno-użytkowego hotelu.

- Jak i czy układ zaplecza technicznego hotelu (w tym biur, magazynów, pomieszczeń socjalnych) wpływają na codzienną efektywność operacyjną obiektu?
- Czy w procesie planowania programu hotelu warto poświęcić przestrzeń zaplecza na korzyść zwiększenia PUM (czyli liczby pokoi lub powierzchni komercyjnej)? Jakie mogą być długofalowe skutki takich decyzji dla przyszłego funkcjonowania hotelu?
- Najczęstsze błędy w projektowaniu zaplecza hotelu i ich wpływ na jakość pracy zespołu oraz ogólną wydajność operacyjną.
- Jak architekci i operatorzy hotelowi mogą skuteczniej współpracować na etapie projektowania hotelu, by zadbać zarówno o potrzeby gości, jak i o sprawne funkcjonowanie zaplecza?
- Jak zachować równowagę między powierzchnią sprzedażową a funkcjonalnym zapleczem w hotelach realizowanych w systemie condo?

16:20-16:35

PRELEKCJA

case study 3

16:35-17:20

PANEL DYSKUSYJNY

Planowanie strefy F&B w hotelach.

- Co to jest strefa „F&B”? Dlaczego coraz częściej używa się nazwy F&D (Food & Drinks)? Czy strefa F&B jest wymagana w każdym hotelu?
- W którym momencie definiowania programu funkcjonalno-użytkowego hotelu należy zająć się planowaniem strefy F&B? Kto powinien ją planować – rola inwestora, potencjalnego franczyzodawcy oraz zarządzającego w tym procesie.
- Jaka jest relacja pomiędzy koncepcją produktową planowanego hotelu a koncepcją produktową jego strefy F&B (w tym restauracji)? Czy restauracja hotelowa może być zorientowana głównie na gości z zewnątrz?
- Koncepcja produktowa restauracji hotelowej a proces jej projektowania. Konkurencja rynkowa i jej analiza. Jak powinny wyglądać wytyczne do projektowania restauracji w ramach strefy F&B konkretnego hotelu?
- Czy i jak strefa F&B buduje P&L i wynik operacyjny hotelu. Oczekiwania inwestorów a realia rynkowe w tym zakresie. Metody oddziaływania na wynik operacyjny tej strefy.

17:20-19:00

NETWORKING

Organizatorzy i Partnerzy zapraszają na rozmowy przy kieliszku dobrego wina

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do wprowadzania zmian w programie.