

BAB II

GAMBARAN UMUM MITRA MAGANG

2.1. Profil

2.1.1. Sejarah Accor

Accor berawal dari kisah dua sahabat yaitu, Paul Dubrule dan Gérard Pélisson mereka melakukan rapat pada tahun 1968, sehingga membuka Novotel pertama mereka pada tahun 1967 dibagian luar lille di Utara Prancis dengan nama Grup Hotel SIEH (*Société d'investissement et d'exploitation hôteliers*) pada saat belum ada seorang pun di Prancis yang percaya pada model bisnis hotel baru ini.

Pada tahun 1972 pertama kali pembukaan Hotel Novotel di luar Prancis, yaitu di *Neuchâtel* Swiss. Pada tahun 1974, mereka meluncurkan merek Ibis dengan membuka Ibis di *Bordeaux* Ibis menjadi Hotel ekonomi pertama.

Pada tahun 1975 SIEH mengauisi merek Courtepaille dan Mercure, serta menjadi pembukaan Hotel Novotel pertama di Afrika tepatnya di *Cameroon*. Pada tahun 1980 mereka mengambil alih merek Sofitel dari Industri Perhotelan Prancis.

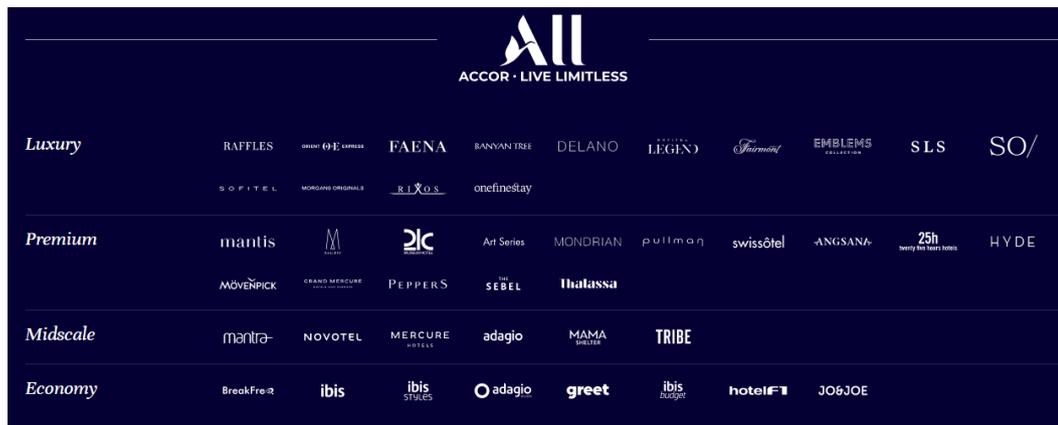
Pada tahun 1982 Akuisisi Jacques Borel International, menambah aktivitas bisnis baru. Dubrule dan Pélison mulai merambah bisnis wisata dengan mendirikan Africatours pada tahun 1983. Pada tahun ini, nama AccorHotels sebagai induk perusahaan diperkenalkan. Penciptaan Accor menjadi entitas baru dengan total 440 hotel, 1500 restaurant umum/institusional, dan 35.000 karyawan di 45 negara.

Accor membeli pusat thalassotherapy Quiberon dan dengan demikian meluncurkan merek Accor Thalassa pada tahun 1984. pada tahun berikutnya Accor menciptakan Académie Accor, universitas korporat pertama di sektor jasa di Perancis. Pada tahun 1999 Accor menciptakan konsep Suitehotel, dengan menawarkan suite seluas 30m².

Accorhotel.com yaitu situs reservasi hotel secara online dibuat pada tahun 2000. Accor Melanjutkan pengembangan bisnis jasa di pasar yang berkembang pesat untuk program bantuan karyawan dengan

mengakuisisi Employee Advisory Resource Ltd di Inggris pada tahun 2001 serta memiliki Properti ibis pertama di Cina.

Accor mulai melebarkan sayapnya ke pasar Amerika Serikat. Accor membeli lebih banyak jaringan hotel, restoran, dan persewaan mobil. Selain itu perusahaan ini juga memiliki beberapa brand antara lain Pullman, MGallery, Mantra, Angsana, Raffles, Fairmont, dan masih banyak lagi.



Gambar 2. 1. 1 Brand Accor

2.1.2. About Accor

Kami adalah lebih dari 230.000 pakar perhotelan yang menempatkan orang sebagai inti dari apa yang kami lakukan, menciptakan emosi bagi tamu kami, dan memelihara semangat untuk layanan dan pencapaian di luar batas. Membangun kekuatan tim kami dan ekosistem terintegrasi kami dari merek terkemuka, layanan yang dipersonalisasi, dan solusi ahli, kami membuat terobosan baru untuk menata kembali keramahtamahan dan menginspirasi cara baru untuk menikmati dunia.

- WE ARE ACCOR, Kepemimpinan kami berani. Kelincahan kami berkembang dalam inovasi terbuka dan kami merangkul yang baru, apakah itu keragaman, tren, tantangan. Saat perubahan semakin cepat, kami terus mengasah visi kami tentang keramahtamahan yang diciptakan kembali, mengembangkan cara kami menggunakan ruang dan berbagi dengan dunia.

Kami adalah mitra berpikiran maju yang memberikan komitmen teguh berkat ekosistem perhotelan terintegrasi yang paling beragam & berkinerja terbaik. Alat kami yang menentukan industri mengkatalisasi pertumbuhan yang stabil, mendorong kinerja dan nilai. Cakupan global dan keahlian spesialis kami memberdayakan mereka yang bekerja dengan kami.

Keramahtamahan Accor pada dasarnya adalah tentang orang-orang dan kesuksesan kami bergantung pada Heartists® kami untuk memberikan layanan, sambutan, dan perhatian terbaik bagi para tamu kami. Dengan orang-orang di hati, dunia kita berkembang. Budaya kami memupuk pemberdayaan dan menyambut semua orang dengan keterbukaan.

Kami 100% berkomitmen terhadap keberlanjutan, dengan orang-orang sebagai inti dari apa yang kami lakukan. Karena itu, kami berusaha untuk membuat dampak yang berarti dengan membuka pengalaman gaya hidup dan membentuk keramahtamahan masa depan - bersama, dengan semua pemangku kepentingan kami: Heartists®, pemilik, mitra, tamu, dan komunitas.

- HEARTISTS, Di setiap anggota tim, kami melihat seorang “Heartist®”, ahli seni keramahtamahan yang melayani orang lain dari hati. Gairah, kreativitas, kepribadian individu, dan perbedaan tim kami adalah hal yang membuat Grup ini benar-benar unik dan itulah sebabnya kami selalu menempatkan orang sebagai pusat dari semua yang kami lakukan.
- KOMITMEN, Kami yakin bahwa keramahtamahan masa depan bertumpu pada fondasi berkelanjutan yang kami ciptakan hari ini. Kami berusaha keras untuk membuat dampak positif, berkontribusi kembali lebih dari yang kami ambil, baik secara global maupun lokal. Accor berkomitmen penuh untuk membatasi dampak negatif dari aktivitas kami dan menciptakan manfaat nyata bagi tim, tamu, pemasok, mitra, dan komunitas lokal kami

- Logo Accor

Logo Accor adalah angsa liar Kanada “Bernache”



Gambar 2. 1. 2 Logo Accor

2.1.3. Sejarah Pullman Jakarta Indonesia

Awalnya pada tahun 1972 presiden soeharto meresmikan hotel presiden dan wisma nusantara dengan menggunakan style jepang. Kemudian pada 1 april 2003 diambil alih oleh managemnt of japan airlines development Co.Ltd. menjadi hotel nikko jakarta. Lalu pada tahun 2006 hotel ini ditetapkan menjadi hotel bintang 5. Barulah diubah kembali menjadi hotel pullman jakarta indonesia pada 19 januari 2012 yang diambil alih oleh accor.

Gerard Guillouet, Vice President, Accor Malaysia-Indonesia-Singapore, mengatakan, “Inisiatif re-branding ini merupakan terobosan yang penting bagi Accor di Indonesia. Hal ini mencerminkan komitmen kami untuk mengembangkan brand upscale Accor di Indonesia serta untuk memperkokoh posisi Accor sebagai operator hotel internasional terkemuka yang mencakup seluruh segmen pasar di Indonesia.”



Gambar 2. 1. 3 Logo Pullman

2.1.4. Restaurant

1. Sana-Sini Restaurant



Gambar 2. 1. 4. 1 Sana Sini Restaurant

Sana Sini, restoran menampilkan lima prasmanan dan tempat memasak yang menampilkan masakan Eropa dan Asia. Sana Sini membuat anda serasa keliling dunia tanpa meninggalkan Jakarta

Sana Sini adalah restoran internasional pemenang penghargaan di mana budaya dan masakan berbaur. Terkenal dengan penyajiannya yang rumit dan lezat, restoran ini memiliki berbagai live cooking untuk menggoda para pengunjung untuk berwisata kuliner.

Pasangkan santapan mewah dengan banyak pilihan anggur premium kami dari Vinoteca by Pullman.

Lokasi	: Lantai 1 (Lantai Lobi) Menara Utama
Tempat Pribadi/VIP	: 3 Tempat dengan kapasitas tempat duduk 7 kursi
Kapasitas Tempat Duduk	: 262 Kursi
Area Merokok	: Tidak Terdapat
Jenis Masakan	: Bar, Ala carte, 5 Live Cooking Station (Western< Japanese, Chinese-korea, Indonesia and Pastry Bakery)
Jam buka	: - BF (06.00-10.30) Pada hari kerja @ Rp. 266,200nett/pax - BF (06.00-11.00) Pada hari libur - Lunch (12.00-15.00) @ Rp. 420.000nett/pax - Brunch (12.00-15.00) Setiap Minggu @ Rp. 520.000nett/pax termasuk gratis

es teh, jus, kopi/teh, tiram, rumput daun, dll
@ Rp. 910,600nett/pax sudah termasuk
gratis red, white atau sparkling wine

- Dinner (18.00-22.00)

@ Rp. 350.000nett/pax

Fasilitas : Vinoteca (Gudang Anggur oleh Pullman)

2. Makaron



Gambar 2. 1. 4. 2 Logo Makaron



Gambar 2. 1. 4. 3 Makaron Restaurant

Toko roti, teh, dan kedai kopi menjadi satu. Makaron menyajikan roti buatan sendiri, kue kering, kue, dan minuman di CBD Thamrin Jakarta.

Aliran pengikut setia terus datang kembali ke Makaron untuk roti yang baru dipanggang, kue kering, dan kue hias. Toko roti dengan konsep terbuka yang apik ini juga menyajikan berbagai macam minuman sehat dan hasil bumi lokal.

Lokasi : Lantai 1 (Lantai Lobi) Berdekatan dengan
Sana Sini di Menara Utama

Jam Buka : 07.00 – 20.00 (Senin – Minggu)

Kamar VIP : Tidak Tersedia

Kapasitas Tempat Duduk : 20 Kursi dengan 6 meja berdiri
Area Merokok : Tidak Tersedia
Jenis Masakan : Macaroon, Slice and Whole cake,
Croisant, Mosse, Sandwich, Ala Carte
Kopi, Latte, Cappuccino, pilihan teh

3. Le Chocolat Lounge



Gambar 2. 1. 4. 5 Le Chocolat Lounge



Gambar 2. 1. 4. 4 Afternoon Tea Le Chocolat

Menyajikan cokelat panas, teh, dan kopi bersama dengan cokelat buatan sendiri, truffle, dan makanan penutup di Pullman Jakarta Thamrin CBD.

Dengan motif batik tradisional, Le Chocolat adalah satu-satunya lounge hotel yang terinspirasi dari cokelat di Jakarta. Para tamu dapat mencicipi minuman dan makanan penutup cokelat pedas dan musiman, atau ikut serta dalam afternoon tea kami. Nikmati kreasi kopi pilihan lokal dan jus segar. Truffle buatan tangan sangat indah.

Menjadi tempat yang ideal untuk pertemuan informal atau hanya untuk istirahat dalam sehari

Lokasi : Lantai 1 (Lantai Lobi) di Depan Meja
Resepsionis di Menara Utama

Jam Buka : 07.00 – 20.00 (Senin – Minggu)

Kamar Pribadi : Tidak Tersedia
 Kapasitas Tempat Duduk : 62 Kursi dengan 15 meja
 Area Merokok : Tidak Tersedia
 Type of Cuisine : Signature chocolate lollipop, dan hot chocolate, single kopi asli Indonesia, afternoon tea, butik coklat dan rempah-rempah.

4. The Back Room



Gambar 2. 1. 4. 6 The Back Room

The Back Room adalah tempat yang elegan untuk minuman, camilan, makanan, dan kumpul-kumpul di hotel Pullman bintang 5 di Thamrin CBD Jakarta.

The Back Room adalah reinkarnasi modern dan elegan dari klub kolonial tradisional di Jakarta. Panel kayu jati asap dan kursi berlengan kontemporer yang mewah mengatur pemandangan untuk minuman olahan dan makanan ringan dalam suasana santai yang ramah.

Koktail buatan tangan, daftar lengkap wiski dari seluruh dunia, cerutu, dan menu makanan adiboga.

Lokasi : Lantai 1 (Lantai Lobi) di Pullman Tower
 Jam Buka : 12.00 – 22.00 (Senin – Minggu)
 Kamar Pribadi : Tersedia di Kamar Bebas Rokok
 Kapasitas Tempat Duduk : 72 Kursi (termasuk 6 Kursi Berdiri) dengan 14 meja
 Area Merokok : Tersedia

- Menu tapas – sebuah konsep yang dikembangkan oleh Pullman yang menggambarkan rasa dan aroma unik suatu daerah untuk merayakan 'Seni Tapas'
- Hiburan Langsung:
Rabu, 19.00 – 23.30 WIB: Imelda Kei Band
Jumat 21.00-23.30 WIB: Davina Band
- Happy Hours setiap hari pukul 17.00-21.00
Beli 1 dapat 1 bir
House Spirit Beli single shot dapatkan Double

5. Kahyangan

Restoran Jepang terbaik di Jakarta ada di Pullman. Kahyangan menyajikan Shabu-Shabu dan Teppanyaki dengan pemandangan terbaik Jakarta.

- Kahyangan Shabu-Shabu



Gambar 2. 1. 4. 7 Kahyangan Sabu-Sabu

Konsep	: Dengan varietas Daging Sapi AS, Kagoshima dan Master Kobe yang paling lezat, sayuran segar dan pemandangan kota yang menakjubkan, restoran lantai atas yang elegan ini bisa dibilang tempat terbaik untuk shabu-shabu di Jakarta.
Jenis Masakan	: Jepang
Lokasi	: Gedung Internasional Wisma Nusantara Lantai 28 – 30

Jam Buka : Makan siang : 12.00 – 15.00
Makan malam : 18.00 – 22.00

Kapasitas Tempat Duduk : 132 pax

Kamar Pribadi Inklusif :

- Kalimantan Room : 10 pax – Min Payment Rp 5.000.000
- Sumatera Room : 8 pax – Min Payment Rp 2.500.000
- Sulawesi Room : 6 pax – Min Payment Rp 2.000.000
- Java Room : 4 orang – Pembayaran Min
Rp1.500.000
- Bali Room : 4 pax – Min Payment Rp 1.500.000
- Lombok Room : 5 pax – Min Payment Rp 1.500.000
- Flores Room : 4 pax – Min Payment Rp 1.500.000

Tamu Pasar : Pemerintah, Pengusaha, ekspatriat
(Jepang), keluarga

Rata-rata Total Tamu : 70 – 100 pax

- Kahyangan Teppanyaki



Gambar 2. 1. 4. 8 Kahyangan Teppanyaki

Konsep : Dengan memasak segar langsung di
depan Anda dengan hiburan dari
juru masak kami, variasi Daging
Sapi Ohmi Jepang, Wagyu M9+
Australia, dan Daging Sapi AS
disajikan dengan sayuran segar dan
unik, restoran teppanyaki terbaik di
lantai paling atas kota akan

menyajikan Anda dengan suasana berbeda di Jakarta.

Jenis Masakan	: Jepang
Lokasi	: Gedung Internasional Wisma Nusantara Lantai 28 – 30
Jam Buka	: Makan siang : 12.00 – 15.00 Makan malam : 18.00 – 22.00
Kapasitas Tempat Duduk	: 70 pax
Kamar Pribadi Inklusif	: Ruang Fushimi : 8 pax Kamar Nijoh : 8 pax Kamar Kurama : 8 pax Kamar Sagano : 8 pax Kamar Aoi : 8 pax Kamar Gion : 8 pax
Meja Makan	: 16 pax
Bar	: 6 pax

6. GINZA SUSHI ICHI



Gambar 2. 1. 4. 9 Ginza Sushi Ichi

Sushi-Ichi telah membuka cabang bar sushi terkenalnya di sebelah spa dan pusat kebugaran di Pullman Jakarta Indonesia Thamrin CBD.

Ginza Sushi-Ichi – Pullman Jakarta Indonesia Thamrin CBD. Nikmati sushi bergaya omakase otentik tanpa kompromi dari restoran Tokyo berbintang Michelin yang terkenal di Jakarta. Ginza Sushi-Ichi adalah satu-satunya restoran di Jakarta yang menerbangkan ikannya

langsung dari Pasar Tuskiji Tokyo setiap hari dengan penekanan khusus pada tuna sirip biru segar dan bulu babi segar.

Reservasi : diperlukan

Buka : Selasa sampai Minggu.

Makan siang : Rabu sampai Minggu 12.00 – 14.00

Makan malam : Selasa sampai Minggu 18.00 sampai 21.00

Selama pandemi ini, kami hanya melayani pelanggan secara ketat berdasarkan reservasi saja dan tidak ada walk-in

Reservasi harus dilakukan minimal 2 hari sebelum waktu makan malam.

7. UNA A BAR ABOVE



Gambar 2. 1. 4. 10 Una A Bar Above

Terletak di atap, UNA – a bar above, juga menyediakan panggung khusus untuk koki dan bartender dari seluruh dunia yang berkunjung untuk memamerkan kreasi terbaik mereka dengan pemandangan cakrawala Jakarta yang menakjubkan.

Untuk pengalaman matahari terbenam di atas atap yang tak terlupakan, UNA siap memastikan malam terbaik Anda akan berakhir dengan baik.

Sebagai tempat eksklusif, UNA hanya terbuka untuk menyelenggarakan acara pribadi Anda.

2.1.5. Fasilitas Kenyamanan – Spa dan Pusat Kesehatan

Konsep : Spa pendekatan holistik dan pusat kesehatan

Buka : Setiap Hari (Senin – Minggu)

Wellness Center : 24 Jam dengan penerangan minimal dan beberapa peralatan (2 Treadmill, 1 Sepeda, 1 Synchro dan 1

Stepper) menyala. Jika tamu ingin menggunakan fasilitas ini, mereka dapat menghubungi Duty Manager seperti yang disebutkan dalam direktori kamar kami



Gambar 2. 1. 5. 1 Wellness Center

Spa : 09.00 – 00.00 (Reservasi terakhir pukul 23.00)



Gambar 2. 1. 5. 2 Spa

Salon Kecantikan : 12.00 – 20.00 (reservasi terakhir pukul 19.00)

Lokasi : Lantai 2 Pullman Tower

• **Fasilitas dan Layanan:**

- Pusat Kesehatan menawarkan teknologi canggih terbaru dari "Techno gym"
- Pilihan layanan kebugaran
- Pereda stres dan perawatan pijat relaksasi tersedia setiap hari
- Loker Tamu Pria atau Wanita Terpisah dengan Ruang Uap, Ruang Sauna, Jacuzzi atau Whirl Pool (Air Panas dan Dingin), Shower Berdiri.

• **Kelas:**

- Senin Muay Thai @ 19.00 – 20.00
- Selasa Zumba @ 19.00 – 20.00
- Rabu Kelas Kinesis @ 07.00 – 08.00
- Kamis Yoga @ 19.00 – 20.00

- **Kolam renang**



Gambar 2. 1. 5. 3 Kolam Renang

- Lokasi : Terletak di lantai 2 dan di sebelah Gym
 - Kolam Renang Luar Ruangan dengan aliran air tanpa batas
Dilengkapi dengan bar kolam renang dan gazebo pribadi
 - Pembukaan Dailu (Senin – Minggu) 06.00 – 21.00
 - Ukuran : 21m x 15m
 - Kedalaman : 1,5 m
 - Kolam Kiddie : Tersedia
- **Fasilitas Tamu Lainnya**
 - Musholla : di Main Tower Hotel lantai 2, depan Studio 3
 - Toilet :
 - Di Main Tower lantai 1 (di sebelah Guest Elevator Main Tower)
 - Di lantai 1 Pullman Tower (dekat pintu masuk ballroom)
 - Di lantai 2 (di sebelah N'counter)
 - Di lantai 3 (dekat meja resepsionis)
 - Titik Berkumpul : Dalam Keadaan Darurat di Tempat Parkir yang
Ditunjuk Wisma Nusantara
 - Kantor Bank : Wisma Nusantara Lantai 1 dan 2 (BCA,
Mandiri dan BNI)
 - ATM : BCA, Mandiri, CIMB Niaga, ANZ
 - Travel Agent : Rama Tours, Wisma Nusantara lantai 2
 - Money Changer : Wisma Nusantara, lantai 2

2.1.6. Fasilitas MICE (Meeting, Incentive, Convention, Exhibition).

Hotel ini menawarkan 17 ruang pertemuan yang tersebar di tiga lantai.

Harga : Full Day (IDR 700.000 net per person)

Half Day (IDR 650.000 net per person)

Lantai pertama adalah Grand Ballroom dan Ruang Serbaguna canggih yang dapat disesuaikan dan dilengkapi dengan teknologi terbaru

Nama	Ukuran	U-Shape	Classroom	Banquet	Theater
Grand on Thamrin	17.7 x 36.6 m	-	320	300	700
Grand on Thamrin 1	17.7 x 14.2 m	-	100	100	150
Grand on Thamrin 2	17.7 x 8.2 m	-	60	60	100
Grand on Thamrin 3	17.7 x 14.2 m	-	100	100	150
Menteng Room	14.4 x 7.9 m	30	45	50	60
Menteng 1	7.2 x 7.9 m	15	24	20	30
Menteng 2	7.2 x 7.9 m	15	24	20	30

Tabel 2. 1. 6. 1 Lantai Pertama Ruang Pertemuan

Lantai kedua adalah PRIME

Nama	Ukuran	M ²	U-Shape	Classroom	Banquet	Theater	Boardroom
The Gallery	14 x 11 x 3.2	154	60	60	60	120	60
Studio 1	7.4 x 5.4 x 2.5	42.9	12	18	18	30	15
Studio 2	7.4 x 5.4 x 2.5	42.9	12	18	18	30	15
Studio 3	7 x 5.8 x 2.5	40.9	12	18	18	30	15
Studio 4	6.75 x 5.7 x 2.5	38.9	12	18	18	30	15
Studio 5	7.2 x 5.8 x 2.5	42.3	12	18	18	30	15
Studio 6	6.6 x 5.6 x 2.5	40	12	18	18	30	15
Aurum	12.8 x 1.5 x 2.7	134.4	42	64	64	100	42
Aurum 1	6.8 x 10.5 x 2.7	71.4	24	32	32	50	24
Aurum 2	6 x 10.5 x 2.7	63	24	32	32	50	24
Capital Bedroom	10 x 6.3 x 2.5	63	-	-			18

Tabel 2. 1. 6. 2 Lantai Ke dua Ruang Pertemuan

- Event meeting dan konsep pertama di Jakarta yang menawarkan open kitchen.
- Untuk menyelenggarakan pertemuan bisnis skala kecil dan menengah antara 10-150 orang dan juga dapat mengakomodasi acara intim seperti resepsi koktail dan makan malam.

- Koneksi internet tinggi secara simultan, teknologi ramah pengguna, peralatan konferensi video, dan dapur pribadi.
- N'Counter, yang menawarkan pengalaman networking yang unik - pertama di Indonesia.
- Sempurna untuk rapat yang dibuat khusus dan acara kecil hingga menengah.
- Menampilkan konsep desain yang hidup dan kosmopolitan.
- Dekorasi kontemporer dengan teknologi tinggi
- Tersedia : Manajer acara, manajer solusi TI, lounge konektivitas, jeda inovatif, dan layanan banqueting.

Lantai ketiga adalah LINKAR

Nama	Ukuran	M²	U-Shape	Class	Theater	Banquet	Reception
Hesa	15.4 x 7.1 x 2.5	109,34	30	30	80	40	60
Raka	9.2 x 7.2 x 3	66,24	25	20	60	30	40
Tama	10 x 6.7 x 2.5	67	25	20	50	30	40
Wira	5.9 x 5.9 x 2.5	34.81	12	15	30	16	-
The Veranda							80
Palapa							80

Tabel 2. 1. 6. 3 Lantai Ke tiga Ruang Pertemuan

Paket yang termasuk adalah sebagai berikut :

Remarks	Full Day	Half Day
Penggunaan ruang pertemuan selama maksimal 8 (delapan) jam	✓	
Penggunaan ruang pertemuan maksimal selama 4 (empat) jam		✓
Welcoming coffee break dengan berbagai macam kue	✓	✓
2 kali coffee break dengan empat item pilihan menu	✓	
1 kali coffee break dengan empat item pilihan menu		✓
Pilihan buffet Lunch or Dinner di SS	✓	✓
Fasilitas pertemuan (Memo pad, pulpen, mint, flipchart dan air mineral)	✓	✓
Peralatan Standar (1 layar, sound system, 1 mikrofon nirkabel, dan 2 mikrofon kabel	✓	✓
Koneksi internet untuk semua peserta rapat	✓	✓

Tabel 2. 1. 6. 4 Paket Ruang Pertemuan

2.2. Visi dan misi

VISI

“Menjadi unggulan bagi Pullman di Asia, yang dikenal atas pengakuan tamu yang luar biasa dengan penawaran makanan dan minuman yang trendi dan inovatif, serta magnet yang menarik karyawan untuk berkembang”

MISI

“untuk memberikan pengalaman yang menghangatkan hati dengan jiwa kreatif dan inovatif”



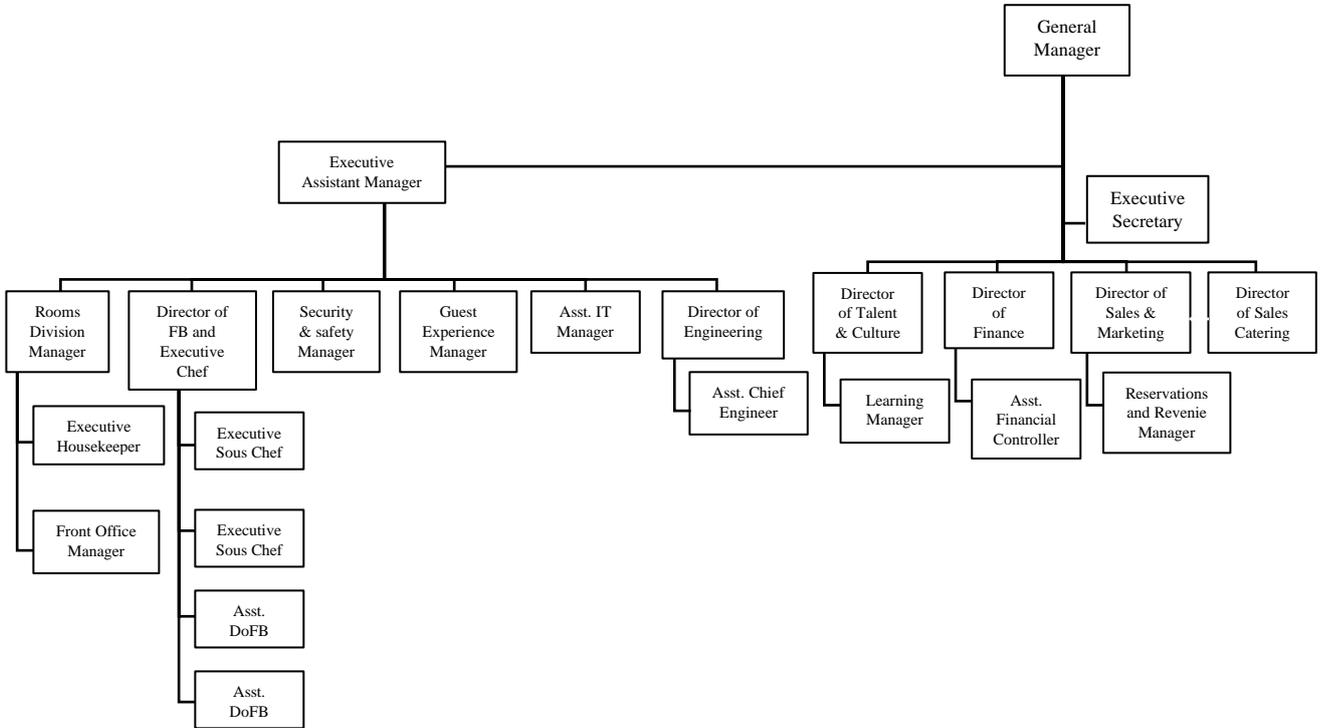
gambar 2. 2 Arti Logo Pullman

Logo Pullman: Bleisure (Business and Leisure)

Tagline: Dunia Kami adalah Taman Bermain Anda

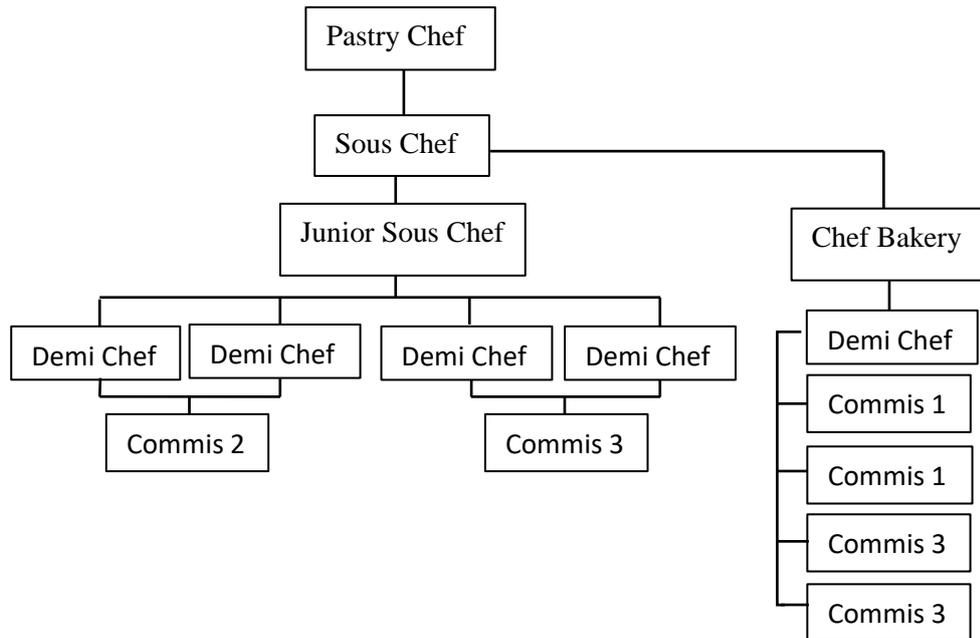
2.3. Struktur organisasi

- Excom dan HOD



Bagan 2. 3. 1 Struktur Organisasi Excom dan HOD

- Pastry Department



Bagan 2. 3. 2 Struktur Organisasi Pastry Department

2.4.Strategi bisnis

Setiap bisnis memiliki strateginya masing-masing agar meningkatkan nilai jual atau penjualan. Pullman Jakarta Indonesia memiliki beberapa strategi business, berikut diantaranya:

- Membuat akun sosial media hotel dan restaurant
- Memberikan keuntungan yang lebih dengan bergabung ke dalam Accor Group
- Menerapkan sistem Heartist
- Memberikan promo saat memesan kamar dengan aplikasi penghubung, seperti TripAdvisor

2.5.Aspek manajemen

Management merupakan hal terpenting pada suatu usaha. Jika management tersebut terstruktur maka nilai hotel akan semakin tinggi serta hotel akan semakin ramai. Berikut adalah mengenai aspek management Pullman Jakarta Indonesia dalam penglihatan penulis.

2.5.1.Manajemen produksi

Manajemen produksi pada Pullman Jakarta Indonesia lumayan teratur, hanya saja saat ada event atau acara selalu langsung memproduksi secara berlebihan walau event tersebut masih lama. Hal ini mengakibatkan kesusahan saat ingin menaruh atau mengambil produk dikarenakan freezer atau chiller yang terlalu penuh

2.5.2.Pemasaran

Dalam pemasaran Pullman Jakarta Indonesia membuat website agar pemesan dapat memberikan feedback serta membuat orang lain ingin memesan hotel ini. Website tersebut diantaranya berasal dari Website resmi, Beberapa OTA (Online Travel Agent), serta akun sosial media.

2.5.3.Sumber daya manusia (SDM)

Sumber daya manusia merupakan hal terpenting dalam perusahaan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. Jika dalam suatu perusahaan tidak terdapat SDM maka perusahaan tersebut tidak akan

berjalan, namun pemilihan SDM juga berpengaruh pada perusahaan karna itu pemilihan SDM bagi suatu perusahaan sangat penting.

Oleh karena itu agar SDM pada Pullman Jakarta Indonesia memiliki nilai yang bagus dalam sikap dan berprilaku mereka menanamkan prinsip Heartist. Heartist menggambarkan budaya kita serta siapa kita, yang mana semua yang kita lakukan berasal dari hati. Untuk meningkatkan SDM Pullman Jakarta Indonesia menambahkan DW (Daily Wolker) serta training. untuk Dw yang paling banyak dicari adalah laki-laki, serta DW di panggil saat ada acara acara tertentu.