

6. Grand Ballroom

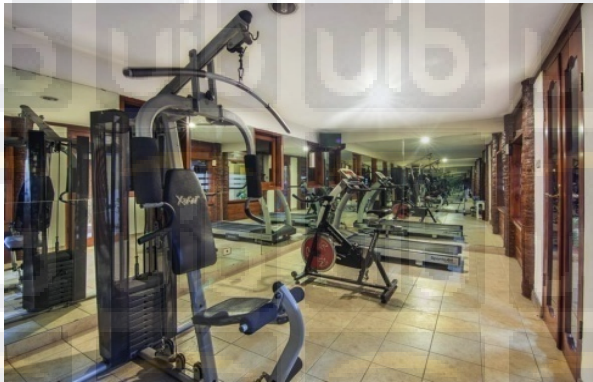


Gambar 3.16, Grand Ballroom Swiss-Belhotel Batam, Sumber: Swiss-Belhotel human resource department (2018)

Khusus untuk Grand Ballroom dapat menampung 3000 tamu. Secara keseluruhan setiap meeting room mendapatkan fasilitas:

1. Audio-visual
2. LCD proyektor dan layar portable
3. Wi-Fi akses internet
4. Mikrofon
5. Peralatan pertemuan: notepad, pensil, permen dan air mineral
6. Flip chart, papan tulis dan spidol
7. Meja penerima tamu

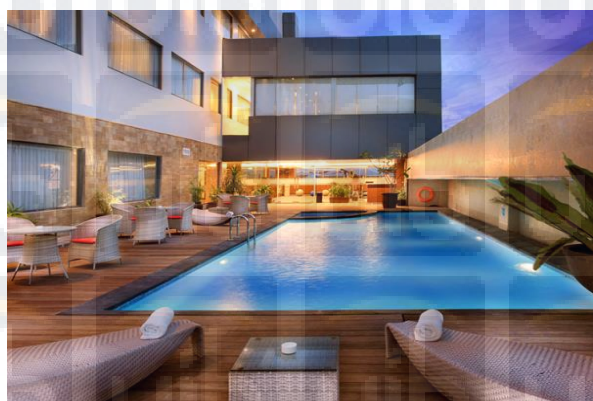
Swiss-Belhotel juga menyediakan *fitness centre* yang letaknya terdapat di lantai tiga. Fasilitas yang ditawarkan oleh Swisl Belhotel Harbour Bay, Batas seperti ruang *fitness*, *sauna* dan *swimming pool*. *Spa* terletak dilantai empat persis diatas *fitness centre*. Fasilitas *spa* joini dengan *brand* diluar *management* hotel.



Gambar 3.17, Fitness Centre Swiss-Belhotel Batam, Sumber: Swiss-Belhotel human resource department (2018)



Gambar 3.18, Spa Centre Swiss-Belhotel Batam, Sumber: Swiss-Belhotel human resource department (2018)



Gambar 3.19, Swimming Pool Swiss-Belhotel Batam, Sumber: Swiss-Belhotel human resource department (2018)

3.2 Visi dan Misi Swiss-Belhotel

3.2.1 Visi Swiss-Belhotel

1. *Leading international hotel management group*
2. *Global reputation for service excellence*

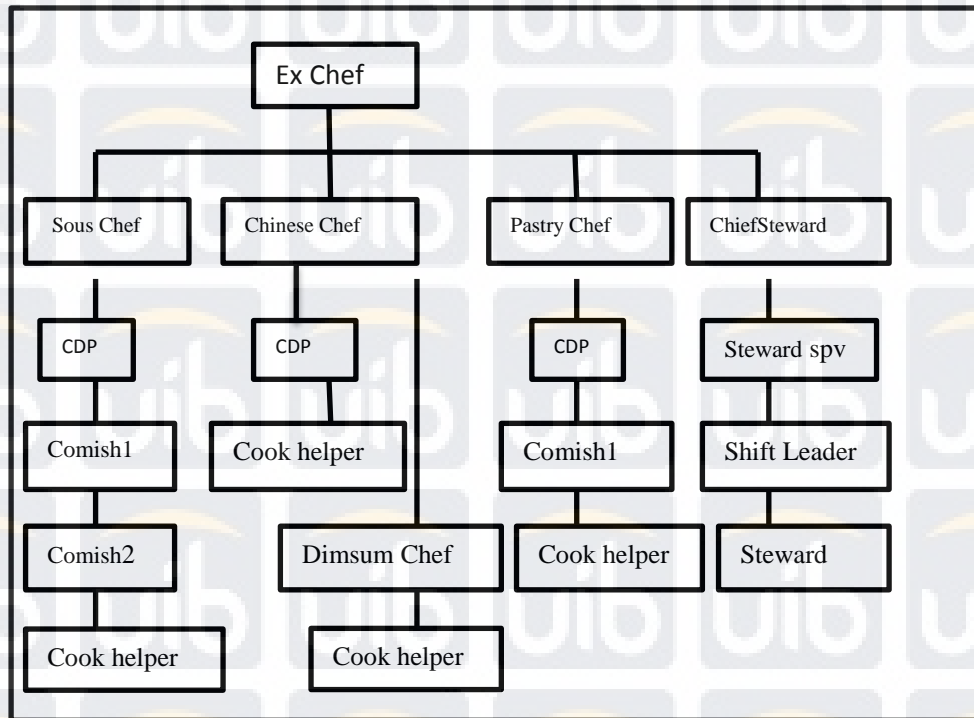
3.2.2 Misi Swiss-Belhotel

1. *To be a leader in international hotel management*
2. *To offer a unique fusion of Swiss management and Asian hospitality*
3. *To ensure long-lasting partner ships.*

3.3 Struktur Organisasi Swiss-Bell Harbour Bay Hotel Batam

Organisasi merupakan suatu tempat yang di dalamnya terdapat sekelompok orang yang bekerja sama dan saling berkaitan satu dengan lainnya menjadi satu kesatuan untuk mencapai satu tujuan yang telah ditetapkan dan direncanakan (Stoner, 2011). Adapun manfaat struktur organisasi dalam hotel memudahkan suatu hotel untuk menentukan wewenang dan tanggung jawab dari setiap bagian/departemen, adanya komunikasi dan kerja sama baik secara vertikal maupun horizontal (Stoner, 2011). Berikut ini adalah struktur organisasi F&B Product di Swiss-Belhotel Harbour Bay Batam.

3.3.1 Struktur organisasi *kitchen* Swiss-Belhotel



Gambar 3.20, Struktur organisasi *kitchen* Swiss-Belhotel, Sumber: Swiss-Belhotel human resource department (2018)

3.4 Fasilitas *Kitchen*

Untuk menjaga kelancaran aktivitas pekerjaan para staf maka di butuhkan fasilitas untuk menunjang oprasional. Berikut penulis memberikan informasi beberapa fasilitas selama training di *Chinese kitchen* :

1. *Equipment* adalah peralatan yang berat yang digunakan dalam proses produksi yang tidak dapat di pindahkan, contoh *equitment* antara lain:

No	Nama Alat	Jumlah	Keterangan
1	Chiller besar	2 unit	Di Chinese kitchen
2	Chiller kecil	3 unit	2 unit Chinese kitchen, 1 unit Dimsum
3	Freezer besar	2 unit	Di Chinese kitchen

4	Freezer kecil	1 unit	Di Dimsum
5	Oven	3 unit	Di Chinese kitchen
6	Hot box single	4 unit	Baik
7	Hot box double	10 unit	Baik
8	Wok	6 unit	6 unit di Chinese kitchen

Tabel 3.1, *Equipment*, Sumber: Swiss Belhotel human resource department (2018)

2. *Utensil* adalah alat-alat ringan yang digunakan dalam proses produksi yang dapat di pindah-pindahkan, contoh antara lain :

No	NamaAlat	Jumlah	Keterangan
1	Red knife (red meat)	25 unit	Baik
2	Yellow knife (poultry)	25 unit	Baik
3	Green knife (vegetables & fruit)	25 unit	Baik
4	Red cutting board (red meat)	10 unit	Baik
5	Yellow cutting board (poultry)	10 unit	Baik
6	Green cutting board (sayur&buah)	10 unit	Baik
7	Blue cutting board (seafood)	10 unit	Baik
8	Cutting board merah tua (daging matang)	24 unit	Baik
9	Rectangle insert	500 unit	Baik

10	Round insert	100 unit	Baik
11	Rectangle chafing dish	80 unit	Baik
12	Round chafing dish	40 unit	Baik
13	Slicer machine	2 unit	Baik, di dimsum
14	Weighing	1 unit	Di Chinese kitchen
15	Blender	1 unit	Di Chinese kitchen
16	Stock pot	50 unit	Baik
17	Ballon whisk	15 unit	Baik
18	Spatula	200 unit	Baik
19	Frying pan	40 unit	Baik
20	Sauce pan	80 unit	Baik
21	Soup tureen	60 unit	30 besar, 30 kecil
22	Tong	30 unit	15 unit di ADD, 15 unit di The 18 th kitchen
23	Laddle	60 unit	Baik
24	Strainer	30 unit	Baik

Tabel 3.2, Utensil, Sumber: Swissbel-hotel human resource department (2018)