

KESEHATAN KARYAWAN KURANG DIPERHATIKAN DI HOTEL BEST WESTERN PREMIERE.

Pada suatu hari saya training di salah satu hotel sekitar rumah saya, tepatnya di Hotel Best Western Premier The Hive, Cawang, Jakarta Timur. Saat interview, saya melihat lingkungan kurang baik karena kita menunggu bukan di office. Kita disuruh menunggu di basement 1 yang sangat panas. Sebaiknya hotel tersebut mempunyai ruang tunggu yang lebih layak.

Setelah itu saya diajak keliling sekitar hotel, saya tiba ke bagian kamar hotel. Kamar layak untuk dihuni karena bersih dan rapi. Lalu saya lanjut ke bagian kitchen. Area ini agak sedikit berantakan dan kotor. Menurut saya sebaiknya area ini secara rutin dibersihkan, jangan setelah selesai jam kerja baru dibersihkan. Kemudian, saya pindah ke bagian ruang meeting. Ruang meetingnya bagus, bersih dan rapi. Namun, setiap landing lift agak sedikit kotor lantainya, Menurut saya, sebaiknya harus sering-sering dibersihkan karena jika dilihat tamu akan menilai tidak baik.

Kemudian saya pindah ke basement 2 itu ada loker untuk perempuan dan laki-laki. Di area itu, sekaligus ada kantin untuk makan. Makan sudah disediakan oleh hotel. Menurut saya, makanannya layak untuk dimakan tapi kurang untuk pilihan menu lauknya. Apalagi bila dibandingkan dengan hotel lainnya, misalnya di Hotel Grand Hyatt. Di hotel yang terletak di kawasan Bundaran Hotel Indonesia itu, menu untuk para pekerja di sana sangat banyak. Pekerja pun bisa mencoba semua menu.

Beberapa hari kemudian saya mulai training di Hotel Best Western Premier The Hive. Setelah saya sudah training beberapa minggu, saya melihat pantry setiap lantai itu sangat kotor seperti tidak diurus. Lantai kotor linen pun berantakan tidak beratur. Sebaiknya setiap selesai pekerjaan dirapikan dan dibersihkan sehingga enak dipandang mata.

Ketika saya sedang sibuk bekerja saya tidak sempat untuk makan siang. Saya makan pada malam hari. Saat saya berangkat ke kantin bersama teman, saya melihat makanannya habis, tinggal sayur toge itu pun basi. Akhirnya, kami mengadu kepada atasan kami karena makanan tidak layak untuk dimakan. Kebetulan makanan yang ada di kantin itu makanan cating bukan makanan yang dibuat dari kitchen hotel. Namun meskipun sudah mengadu, ternyata tidak ada perubahan untuk makanan sama sekali yang di kantin.

Beberapa minggu kemudian saya makan siang di kantin dengan mie goreng yang sudah berlendir dan telur rasanya agak basi. Makanan yang tidak layak harusnya di buang agar staff tidak ada yg terkena penyakit.

Menurut saya, sebaiknya makanan yang ada di kantin diperhatikan kembali karena untuk menjaga kesehatan staff Hotel. Usul saya, lebih baik makanan yang ada di kantin harus dimasak di kitchen hotel daripada cating di luar yang tidak terjamin kesehatannya. HRD

pun kurang untuk responsif dalam menindaklanjuti masukan staf terkait makanan yang ada di kantin. Menurut saya, masih banyak kekurangan untuk fasilitas karyawan yang di dapatnya, kurang adanya perhatian untuk karyawannya untuk kesehatannya.

Kontributor : WEN