

Hotelmkteting: Kauf oder Verkauf ein Kinderspiel?



Traumlage oder Grosshotel +Wellness Spa.

Der Hoteleigentümer (Verkäufer) sucht einen Nachfolger oder verkauft aus sonstigen Gründen. Da ist höchste Vertraulichkeit gefragt. Entweder eine professionelle Bewertung oder Daten über mindestens drei Jahre müssen vorhanden sein. Wir prüfen die Daten, suchen den passenden Käufer/Investor und besprechen den ganzen Komplex vor Ort persönlich.

Der Käufer/Investor hat besondere Vorstellungen für sein Investment. Will er mit oder ohne langfristig gebundenen Betreiber kaufen/investieren? Sowohl die Transaktionssumme als auch die Typologie des Hotelobjekts, Zimmerzahl und besonders die Lage sind massgebend. Ist ein (neuer) Betreiber gewünscht? Wir vermitteln auch renditeorientierte, erfahrene Betreiber aus unserem Netzwerk.

Alles Anforderungen an einen professionellen Hotel-Makler und bestimmt kein Kinderspiel! Wir, alphaSet GmbH, Hotelmakler aus dem Raum Zürich, sind ein solcher Vermarktungsspezialist. Wir stehen mit unserer Maklerdienstleistung für beide Seiten, Kauf oder Verkauf, zur Verfügung.

www.alphaSet-realestate.com



Für langlebige Kaffeefüllautomaten, die Geniesser-Träume immer wieder Wirklichkeit werden lassen.

Kaffeequalität trifft Milchschaum-Perfektion

Momente, an die man sich gerne erinnert, sind oftmals Momente, die man mit Genuss erleben durfte. Eine Wanderung der aufgehenden Sonne entgegen, das Rauschen des Meeres am frühen Morgen oder aber der Geschmack eines köstlichen Kaffees auf der Zunge.

Mundige Milchcreations – bekannt unter den Namen TOP FOAM und Kaltmilchschaum – bieten einen solchen Genuss!

Sei es nun der löfelfarbene TOP FOAM, der mit seinem von Natur aus süsslichen Geschmack überzeugt, oder der Kaltmilchschaum, der ein ganz besonderes Ge-

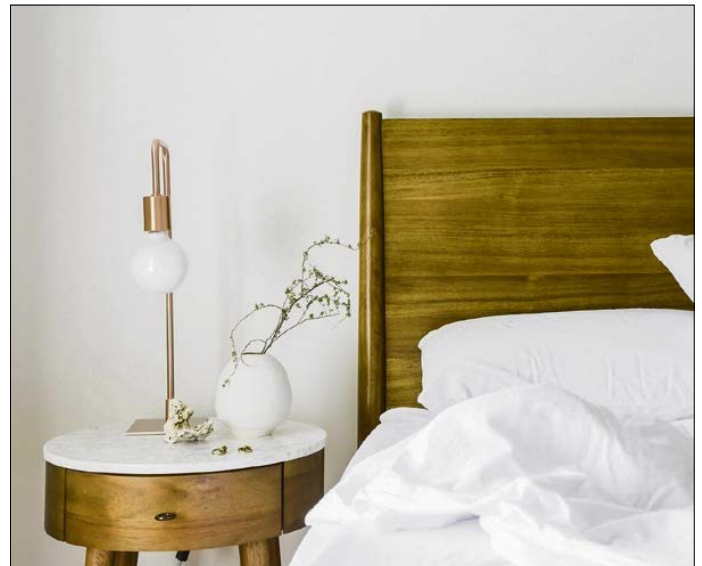
schmackslebnis bietet, wer einmal gekostet hat, will nie wieder etwas anderes in seiner Tasse.

Wie Goethe einst sprach, ist kein Genuss vorübergehend. Denn einen wahren Genuss vergisst man nicht. Caflina Kaffeefüllautomaten bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gäste mit diversen Kaffeespezialitäten und Kaltmilchschaum-Kreationen zu zurücken. Nebst einer grossen Auswahl an Rezepten auf unserer Website sind auch Ihre eigenen Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Damit der Kaffee auch nach Jahren schmeckt wie am ersten Tag, ver-

fügt Caflina über das dichteste Servicenetz der Schweiz. Immer auf Ach, sorgt unser hauseigener technischer Kundendienst an 365 Tagen im Jahr für höchste Kaffeequalität und passt jedes Gerät optimal und individuell Ihren Bedürfnissen an. Ob Degustationen, Wartungsarbeiten oder Feineinstellungen – mit der Caflina AG haben Sie einen Kaffeespezialisten an Ihrer Seite, der mit langjähriger Erfahrung sowie sprichwörtlicher Qualität brilliert und gemeinsam mit Ihnen ihr persönliches und überzeugendes Kaffeekonzept entwickelt und begleitet.

www.cafina.ch



Erneuerung des Bettenbestandes ohne zu zahlen!

Der Schlaf ist seit Jahrhunderten die wichtigste Kernkompetenz eines jeden Beherbergungsbetriebes. Dieser Fakt wird häufig vergessen. Und dazu kommt, dass der Bettenbestand in vielen Hotels nicht mehr ganz neu ist. Häufig beträgt das durchschnittliche Alter des Matratzenbestandes über 14 Jahre. Das führt zu suboptimalen Erholungsphasen für die Hotelgäste. Der erfolgreiche Tag wird auch für die Hotelgäste während der Nacht vorgespurt. Denn nur wenn der Gast einen erholsamen Schlaf geniessen konnte, kann er den nächsten Tag erfolgreich gestalten.

Mit dem System-Angebot von SWISSFEEL zusammen mit dem Netzwerk- und Finanzierungs-partner Hoxami (hoxami.com) können die Hotels in neue Betten investieren, ohne die eigene Liquidität zu beanspruchen. Denn Hoxami «kauft» dem Hotel die Zimmer ab. Diese werden dann über die Hoxami-Kanäle (distribution channels) ausschliesslich auf Grund der Verfügbarkeit des Hotels vertrieben und bringen somit auch neue Gäste ins Hotel. Dieser Erlös wird dann für die Bezahlung der neuen Kissen, Matratzen und sogar der ganzen Betten verwendet – auf Neudeutsch: eine Win-win-Situation für alle!

Das Hotel steigert somit seine Auslastung, denn diese Übernachtungen werden erfahrungsgemäss über einen Zeitraum von bis zu 36 Monaten eingelöst und können auch zusätzliche Serviceleistungen (wie z.B. Mahlzeiten oder Wellness) generieren. Aber vor allem kann sich die Hotelleitung in ihrer Kernkompetenz profilieren: dem Gast einen erholsamen und sauberen Schlaf anzubieten. Denn alle Kissen und Matratzen von SWISSFEEL können in einem innovativen Verfahren mit Wasser und Seife gewaschen werden (wie beim Wäschezyklus).

www.swissfeel.ch

Kadi-Capuns Val Lumnezia nun auch als Mini-Version



Mit den Capuns Val Lumnezia führt die KADI AG bereits eine beliebte Bündner Spezialität in ihrem Sortiment. Seit dem 1. November 2018 ist diese kulinarische Besonderheit bei KADI nun auch als Mini-Version erhältlich. Der Geschmack und die leckeren Zutaten der Mini Capuns Val Lumnezia sind dieselben wie bei der grösseren Ausführung. Wer an Capuns denkt, denkt automatisch ans Bündnerland. Umso mehr freut sich die KADI AG darüber, seit dem 1. November 2018 auch eine Mini-Version der beliebten Capuns

Val Lumnezia in ihrem Sortiment zu führen. Auf diese Weise kommen Gastronomen, Köche und Restaurantgäste noch häufiger in Genuss der Bündner Spezialität und denken somit noch öfters als gewohnt an den zauberhaften Bergkanton im Südosten der Schweiz.

Die KADI Mini Capuns Val Lumnezia bestehen durch ihren feinen Spätzleiteig mit Rohschinken, Speck und Landjäger, umhüllt von einem frischen Mangoldblatt. Praktischerweise können die Mini Capuns Val Lumnezia im Ofen (Unter-/Oberhitze, Umluft), im Combi-Steamer oder in der Pfanne zubereitet werden – je nach Küchenausstattung des Kochs.

www.kadi.ch

impresum

htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1992

Herausgeber/Editeur
hotellerieuisse
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktor: Gary Nevegelt/gn
Stv. Chefredaktorin: Laetitia Grandjean/lg

Redaktorinnen und Redaktoren:
Natalie-Pascale Alesch/npa (Verantwortliche Online/News), Laetitia Grandjean/lg, Alexandre Caldera/aca (Verantwortlicher cahier français), Franziska Egli/fee, Olivier Geissbühler/og

Gudrun Schlenzcsk/gsg (Verantwortliche hotel gastro wetten), Daniel Stamp/dst (Verantwortlicher thema), Patrick Timmann/pt

Grafik
Carla Barron/cbs (Verantwortliche);
Natalie Sieganthalers/s; Chantal Niklaus/cn (Praktikum)

Meinung/Leserbriefe: Gary Nevegelt
Sekretariat: Danijela Bosnjak (Verantwortliche); Anja Reverelli
Korrektorat: Paul Le Grand

Milestone Tourismuspreis
Geschäftsführung: Anja Reverelli

Verlag
Leitung: Berni Maulaz

Assistent: Alain Hänni
Stelleninserate: Angela Di Penzo Costa
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Fiona Russo, Paoul Wyss, Yves Galaz (Westschweiz)
hoteljob.ch: Fiona Russo
Druck: NZZ Media Services AG 9001 St. Gallen

Anzahl: 10 794 (MEMF/SW-Beglaubigung 2018)
Leser: 65 000 (Studie DemoScope 2013)
Verkaufspreise (inkl. MwSt):
Jahresabonnement Fr. 172.–
ISSN 1424-0440

Kontakte
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Online Redaktion: online@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Milestone: Tel. 031 370 42 16

New sport
htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.