



- ✓ Einzigartig werden
- ✓ Ertrag steigern

- ✓ Kosten senken
- ✓ Positiv in Erinnerung bleiben

Was ist ein HotelCheck?

Hans R. Amrein durchleuchtet als erfahrener Hoteltester und Hotelexperte die unterschiedlichen Bereiche eines Betriebes und erstellt einen Aktionsplan nach Mass. Ziel ist: Ertragssteigerung, Kosteneinsparungen in div. Hotel- und/oder Gastronomiebereichen und einzigartige Positionierung mit Hilfe der Expertise von Gastroconsult zu erlangen.

HotelCheck – worin liegt der Nutzen für den Hotelier oder Gastronomen?

Der HotelCheck führt am Ende zu einer klaren Positionierung des Betriebes. Der Betrieb erhält ein starkes Profil. Es soll sich klar von seinen Mitbewerbern unterscheiden (Differenzierung). Der Gastgeber/Kunde erhält von Gastroconsult konkrete Lösungsansätze, die im Alltag praktisch umgesetzt werden können. Praxis statt Theorie lautet das Motto des HotelChecks. Und: Es geht immer darum, die Ertragslage des Betriebes zu optimieren und, wenn möglich, Kosten zu reduzieren!

Das Ziel des HotelChecks: glückliche Gäste (Erwartungen werden übertroffen), mehr und positive Gästebewertungen, Steigerung der Auslastung (auch zu schwachen Zeiten), einzigartige Angebote, Kosteneinsparungen dank Analyse aller Bereiche vor Ort, Ertragssteigerung dank klarer Positionierung.

Vorgehensweise bei einem HotelCheck

In einen persönlichen Austausch nehmen wir zuerst die Anliegen und Bedürfnisse des Kunden auf. Danach werden gemeinsam die Testbereiche und der Testzeitraum definiert.

Der Betrieb profitiert vom Know-how und den nationalen und internationalen Erfahrungen des Testers und Gastroconsult-Experten. Ziel des HotelCheck: Ertragssteigerung und Kosteneffizienz, passende Positionierungs- und Differenzierungsstrategie.



Ablauf Test vor Ort:

- Übernachtung/Restauration/Gästeservices/Service und andere Servicebereiche
- Positionierungskontrolle und Fazit Marketing
- Gästeoptik mit Fachhintergrund – externe Sicht
- Austausch mit dem Hotelier
- Schriftliche Evaluation (Schlussbericht)
- Aktionsplan und konkrete Empfehlungen von Gastroconsult

Grosser HotelCheck

Der grosse HotelCheck umfasst alle Bereiche eines Hotels – von der Ankunft bis zum Check-out, von der Webseite bis zu den Gästebewertungen. Sie erhalten im Anschluss konkrete Lösungsansätze der Unternehmensberater von Gastroconsult.

Special HotelCheck

Beim Special HotelCheck wird nur ein Bereich des Hotels überprüft, getestet und analysiert – zum Beispiel die Gastronomie (Food & Beverage), die öffentlichen Räume (Lobby, Rezeption), die Zimmer (Rooms-Bereich inkl. Bad), der Konferenz- oder Wellnessbereich oder die Service-Leistungen (Mitarbeitende, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit, Gästebetreuung, Serviceabläufe). Die Kosten werden im Vorfeld definiert und hängen von Betriebsgrößen und Anzahl der Special HotelChecks ab.



Interessiert? Mehr Infos finden sie auf www.gastroconsult.ch/hotelcheck

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG
Telefon 044 377 54 44
direktion@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

Die HotelCheck-Experten



Hans R. Amrein ist seit vielen Jahren Publizist, Journalist und Buchautor. Der gebürtige Luzerner hat Musik, Musikwissenschaft und Geschichte studiert. Er arbeitete viele Jahre als Korrespondent im Ausland, war Reporter und in den letzten 20 Jahren für Verlagshäuser in der Schweiz und Deutschland als Zeitschriftenentwickler und Chefredaktor tätig (Ringier Schweiz, Burda-Verlag München, Merkur Gruppe München, AZ Medien Schweiz usw.). Von 2009 bis Februar 2022 war er Chefredaktor der Fachzeitschrift HOTELIER. Daneben testete er Hotels mit dem Schwerpunkt Schweiz und Europa. Seit Frühjahr 2022 betreut er als Gründer und Publizist die neuartige Schweizer Plattform Hotelinside.ch. Amrein ist auch Mitglied in diversen Jurys, so zum Beispiel «Hotelier des Jahres» und «Hotel Innovation Award». Zudem ist Hans R. Amrein Referent und Dozent an Hotelfachschulen (z. B. EHL).



Peter Neuhaus erwarb an der EHL einen Bachelor of Science in International Hospitality Management und arbeitete mehrere Jahre bei internationalen Hotelketten in London. Anschliessend erwarb er weitere Managementkompetenzen in der Luxushotellerie bei der Neueröffnung eines 5-Sterne-Hauses in Gstaad. Danach vertiefte er seine Kenntnisse im Bereich der Lohnbuchhaltung für Tourismusbetriebe bei einem der führenden Anbieter von Personalverwaltungssoftware. Nachfolgend arbeitete er über vier Jahre als Direktor von zwei Business-Hotels in der Region Lausanne und in Freiburg. Seit März 2021 ist er für Gastroconsult als Unternehmensberater mit Schwerpunkt Hotellerie im Einsatz und absolviert eine Ausbildung zum Immobilienbewerter.