

Hotelwäsche
Erwin Müller



TEXTILIEN
FÜR GASTRONOMIE,
HOTELLERIE & CATERING

Fordern Sie gratis unseren Katalog an:
www.erwinmueller.ch
Tel. 0848/809 809



Rampe vorhanden und breit genug? Das neuen Informationssystem weiss Bescheid.

Fotolia/markobe

Hotel-Standard für «barrierefrei»

Mitte Oktober lancieren Tourismus- und Behindertenorganisationen ein einheitliches Informationssystem zur Barrierefreiheit. Bis Ende 2017 sollen die Daten erfasst sein.

GUDRUN SCHLENCZEK

Rund 15 Prozent aller Menschen müssen mit einer Behinderung leben: In der Schweiz sind es gemäss dem Bundesamt für Statistik rund 1,2 Mio. Menschen, in Europa gemäss dem European Disability Forum 80 Mio. Menschen und weltweit, so die WHO, mehr als eine Milliarde. Und es werden immer mehr. Es ist zu erwarten, dass aufgrund der demo-

grafischen Entwicklung, sprich der Überalterung der Gesellschaft, die «spezifischen Bedürfnisse» in den nächsten Jahren exponentiell zunehmen werden.

Bis anhin hat jede Behindertenorganisation ihr eigenes System

Menschen mit Behinderung oder altersbedingten Einschränkungen benötigen barrierefreie Eingänge, Toiletten und Zimmer. Sie müssen wissen, welche Höhe Türschwellen messen und welche Masse der Badbereich aufweist. Bis anhin fehlte aber in der Schweiz ein koordiniertes Informationssystem zur Zugänglichkeit der Hotels. Gegenwärtig bestehen ausschliesslich zielgruppenspezifische Plattformen wie Rollihotels oder Paramap der Schweizer Paraplegiker-Vereinigung, die aber nicht die ganze Bandbreite von Beeinträchtigungen abdecken.

Das soll sich ab kommendem Jahr ändern: Für Menschen mit Behinderung soll das Planen von Hotelferien einfacher werden.

Erstmals lancieren Tourismus- und Behindertenorganisationen gemeinsam ein einheitliches und differenziertes Informationssystem zur Barrierefreiheit der Hotels. hotelleriesuisse, Schweiz Tourismus und die Stiftung Claire & George als Projektträger haben sich mit Pro Infirmis, der Schweizer Paraplegiker-Vereinigung und Mobility International Schweiz auf ein gemeinsames Informationssystem geeinigt. Drei Ebenen von aufeinander abgestimmten Informationsangeboten sollen fortan zur Kennzeichnung und zielgruppenspezifischen Vermarktung zur Verfügung stehen: Piktogramme zur Barrierefreiheit der Hotels als Ganzes, 25 differenzierte Informationskriterien zur Barrierefreiheit im Hotel sowie Detailmasse, wie die genauen Türbreiten. Bis Ende 2017 werden die spezifischen

Daten und Informationen erfasst: Bei mindestens 500 Hotels, die über barrierefreie oder bedingt barrierefreie Hotelzimmer verfügen, soll eine Hotelprüfung vor Ort erfolgen. Die ersten Hotelprüfungen starten am 21. September in Gstaad Saanenland. Für die Erhebung spannt man mit der Tourismushochschule HES-SO im Wallis zusammen. Studenten prüfen die Hotelbetriebe mittels Erfassungs-App von Pro Infirmis. Ein Hotelcheck dauert eine bis zwei Stunden und ist für die Hotels kostenlos. Den Studenten werden die Spesen entgolten. Das Gesamtprojekt wird von Innoutour, dem Förderinstrument vom Staatssekretariat für Wirtschaft Seco, zur Hälfte getragen.

Projektziel: Daten von 2000 Hotels sollen erfasst sein

Hotellers können Informationen zur Hotel-Barrierefreiheit ab Frühjahr 2017 aber auch selber über die Schweizer Hoteldatenbank von hotelleriesuisse (swiss-hoteldata.ch) erfassen. «Die Selbstdeklaration eignet sich besonders für Betriebe, die nur über barrierefreie Angebote in den öffentlichen Hotelbereichen verfügen», betont Susanne Gäumann, Geschäftsführerin Claire & George. Die Hoteldatenbank wird dazu durch die neue Rubrik «Barrierefreiheit» erweitert. Rund 500 Hotels werden direkt geprüft, 1500 sollen via Selbstdeklaration die Datenbank speisen, lautet das Projektziel.

Ein Informationsangebot für alle Leistungsträger des Tourismus

Die Informationsangebote können alle Leistungsträger des Tourismus nutzen. Schweiz Tourismus wird ab Mitte 2017 Informationen zur Barrierefreiheit auf den Hotelseiten von myswitzerland.com integrieren.

«Mit dem einheitlichen Informationssystem ist ein erster Schritt getan.»

Marcus Rocca
Mobility International Schweiz

Für Marcus Rocca, Geschäftsführer vom Projektpartner Mobility International Schweiz, sind die neuen 25 Zugänglichkeitskriterien ein erster Schritt. «Viele Menschen mit einer Behinderung haben jedoch noch zusätzliche Bedürfnisse, die ganz unterschiedlich sein können.» Diese Kriterien müssten vorerst über einen Link eingesehen werden. Auch würden bei dem ersten Schritt nicht alle Hotels in der Schweiz erfasst. «Unser Ziel ist erst erreicht, wenn «Barrierefreiheit» in allen Betriebsbereichen gelebt wird.»

hotel-accessibility.ch

In Kürze Nationale und internationale News aus der Branche



ZVG

franchise
Best Western lanciert in den USA eine Franchisemarke

Best Western Hotels & Resorts lanciert die Franchisemarke «SureStay», die als White Label funktionieren soll. Zielgruppe sind Inhaber unabhängiger Mittelklasse-Hotels. Die neue Linie umfasst drei unterschiedliche Brands: Sure Stay Hotel (Premium Economy), Sure Stay Plus Hotel (Lower Mid-scale) und Sure Stay Signature Collection (Midscale Soft Brand). Vorerst ist die Marke nur für den nordamerikanischen Markt gedacht, wo Best Western ein grosses Potenzial sieht: 12000 Hotels im Economy- und Midscale-Segment seien ohne Marke.



ZVG

branding
Aus Steigenberger wird «Deutsche Hospitality»

Für die Erschliessung neuer Märkte verändert Steigenberger seine Markenarchitektur und bündelt seine drei Hotelmarken unter einer neuen Dachmarke: Deutsche Hospitality. Gemäss Puneet Chhatwal, CEO der Steigenberger Hotels AG, sollen diese zwei Worte «die deutschen Wurzeln mit einer internationalen Vision vereinen». Der Sprachmix im Namen sei bewusst und unterstreiche das klare und selbstbewusste Bekenntnis zu den Wurzeln. Zum Unternehmen gehören 116 Hotels in 12 Ländern. Davon sind 20 Hotels in Bau oder Planung.



ZVG

gastronomie
«Leckerei»: Erstes veganes Restaurant in St. Gallen

Am 15. Oktober eröffnet in der St. Galler Innenstadt das erste vollständig vegane Restaurant der Stadt: «Die Leckerei» bietet ein breites Angebot an veganen Speisen und Getränken, die alle vollständig frei von tierischen Produkten und künstlichen Zusatzstoffen sind. Auf der Speisekarte stehen Salate mit knackigen Extras, Wraps, Burger und Sandwiches sowie verschiedene adaptierte Gerichte aus aller Welt. Die Leckerei ist Montag bis Samstag geöffnet und will nicht nur «eingefleischte» Veganer als Kunden gewinnen. gsg