



**Schloss Laufen am Rheinflall:**

# Effizientes Banketting dank

Schloss Laufen am Rheinflall ist eine der meistbesuchten Ausflugsdestinationen der Schweiz.

Gleichzeitig ist der vielfältige Gastronomiebetrieb mit seinen historischen Sälen auch ein vielfrequenter Tagungs- und Bankett-Betrieb — Grund genug für die Verantwortlichen, mit Hilfe des Bankett-Softwareprogramms «Bankettprofi» Banketting und Tagungswesen auf Schloss Laufen am Rheinflall effizienter und damit auch kostengünstiger zu machen.

Von Chefredaktor René Frech

Das über 1100jährige Schloss Laufen am Rheinfall ist eine vielseitige und beliebte Bankett- und Tagungsdestination.

# «Bankettprofi»

Mit einem Kostenaufwand von rund 13 Millionen Franken hat der Kanton Zürich — er ist seit 70 Jahren Eigentümer des über 1100jährigen Felsenschlosses — das Schloss Laufen am Rheinfall umfassend renoviert und zu einer veritablen Tourismus- und Ausflugsdestination entwickelt. Mit 1,2 Millionen Ausflügler und Touristen pro Jahr gehört der Rheinfall zu den meistbesuchten touristischen Stätten der Schweiz.

Das kommt nicht von ungefähr: Der Rheinfall ist der grösste Wasserfall Europas — mit seiner Breite von 150 Metern und seiner Höhe von 23 Metern und einer Wasserdurchflussmenge von rund 600 000 Litern pro Sekunde ist der Rheinfall tatsächlich ein beeindruckendes Naturschauspiel, das mit der pittoresken Kanzel, dem Schlossfelsen und seiner Umgebung eine besonders attraktive Ausflugs- und Sightseeing-Destination bildet.



Impressionen vom Schloss Laufen am Rheinflall mit Eingangstor, Panorama-Lift, Aussichtsplattform und den Restaurants «Castello» und «Bleulersaal».

### Vielfältige Gastronomie

Schloss Laufen am Rheinflall ist eine beliebte Ausflugsstätte mit Besucherzentrum, Souvenir-Shop, Self-service-Restaurant, Kinderspielplatz, mit dem Rheinflall-Museum «Historama», dem «Belvédère-Weg», der Rheinschiffahrt und dem Schloss selbst.

Es umfasst zahlreiche Bankett- und Restaurationsmöglichkeiten, insbesondere das historische und stimmige A la Carte-Restaurant «Castello» mit 70 Sitzplätzen, den «Bleulersaal» mit dem gediegen-eleganten Interieur und den nostalgischen Kronleuchtern, mit dem Rittersaal für bis zu 200 Bankettgäste, dem Rundturm für 15 Personen und dem Gartenrestaurant mit 180 Sitzplätzen. Erstmals verfügt Schloss Laufen am Rheinflall in diesem Winter auch über ein Fonduezelt, in dem eine populäre Gastronomie rund um den Käse genossen werden kann.

### Tagungsstätte und Banketting

Schloss Laufen am Rheinflall ist aber nicht nur eine

gastronomische Ausflugs- und Bankett-Oase, sondern auch eine «Event-Location»: Jeden Sonntag gibt's im Rittersaal einen reichhaltigen «Ritterbrunch», im neuen Panorama-Lift, der die Gäste vom Felsen zum Rheinufer führt, kann man ein romantisches Candle-Light-Dinner zu Zweit genießen, und überhaupt bietet Schloss Laufen am Rheinflall den geeigneten Rahmen für unvergessliche Feste und Feiern. Hochzeiten, Familienfeste, Jubiläen, Firmenanlässe und Veranstaltungen und Events aller Art gehören deshalb zum Alltags-Business.

Schloss Laufen am Rheinflall gehört seit rund zwei Jahren zum gastronomischen Portfolio der SV Group und wird von Betriebsleiter Bruno Greuter geleitet. Ihm zur Seite steht mit Florian Stöter-Tillmann ein höchst initiativer Sales- und Eventleiter, der sich vor allem mit dem anspruchsvollen Geschäft rund ums Banketting und um die Events befasst.

Betriebsleiter Bruno Greuter zu GOURMET: «Im Schloss Laufen finden jährlich 450 bis 500 Events und Bankette statt. Um diese Anlässe und Veranstaltungen professio-



Der Rittersaal fasst bis zu 200 Gäste und bildet einen gediegenen Rahmen für festliche Anlässe wie Hochzeiten, Familienfeste, Jubiäen und Bankette.

nell durchführen zu können und um die gesamte Tagungs- und Bankettorganisation und -abwicklung effizienter zu gestalten, haben wir uns die spezielle Tagungs- und Bankett-Software «Bankettprofi» der Vendomat AG (Schönbühl) angeschafft. Es handelt sich um ein Software-Programm, das uns erlaubt, Bankette, Tagungen und Events bis ins letzte Detail vorzubereiten und zu organisieren. So überlassen wir nichts dem Zufall.»

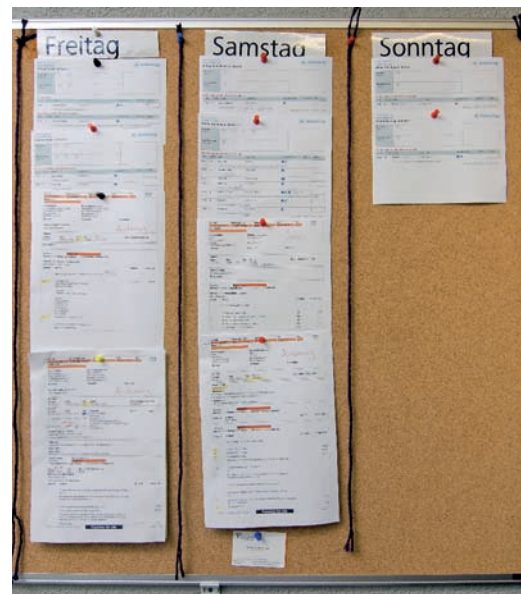
### **Das Bankett-Softwareprogramm «Bankettprofi»**

Und wie das praktisch über die Bühne geht, erläutert Sales- und Eventleiter Florian Stöter-Tillmann gegenüber GOURMET wie folgt: «In der Regel erhalten wir Event-, Tagungs- und Bankettanfragen entweder per Mail und per Telefon, oder aber, die Veranstalter melden sich bei uns persönlich zum Gespräch und örtlichen Augenschein an — dies ist vor allem bei Hochzeiten oder Familienanlässen der Fall. Auf Grund unserer Rückfragen oder eines persönlichen Gesprächs erkennen und erfassen wir die

Vorstellungen unserer potenziellen Event- und Bankett-Kunden, wobei wir uns dabei auch auf die Checklisten der Bankett-Software abstützen, so dass nichts Relevantes vergessen geht. Dann klären wir hausintern die Verfügbarkeit der Räume und Faszilitäten sowie die Kosten fürs gewünschte Essen und Trinken ab und erstellen — wieder auf der standardisierten Basis des Bankettprogramms 'Bankettprofi' — eine erste Grobofferte.

Eine Grobofferte kann gut und gerne mehrere Druckseiten umfassen. Dank der Datenbank mit hinterlegten Daten von 'Bankettprofi' sind wir in der Lage, solche aussagekräftigen Grobofferten innert wenigen Minuten zu erstellen, ohne dass dabei die einzelnen Produkte, Preise oder Dienstleistungen speziell erfasst werden müssen — einige Mausklicks genügen. Dies vor allem dann, wenn die angebotenen und grobofferten Leistungen aus unserem (im 'Bankettprofi' von uns hinterlegten) Standardsortiment stammen.

Spezielle Wünsche und Produkte der Event- oder Ban-



Effiziente Bankettorganisation und -abwicklung: Das persönliche Gespräch mit dem Veranstalter, die Erfassung der Gästewünsche im Softwareprogramm «Bankettprofi» für die Erstellung der Grob- und Detailofferten, die Besprechung der «Factsheets» mit den involvierten Verantwortlichen der einzelnen Bereiche und Abteilungen.

kett-Organisatoren erfassen wir als zeitlich begrenzte, temporäre Artikel oder Dienstleistungen, die nach Ablauf einer vordefinierten Frist wieder gelöscht werden.»

**«Factsheets» für alle Involvierten**

Um sämtliche Akteure auf dem gleichen Informationsstand zu halten, werden sowohl die Reservationen und Buchungen aus dem A la Carte-Bereich als auch jene aus dem «Bankettprofi»-Segment auf einer einzigen Plattform zusammengefasst, so dass es zu keinen Missverständnissen beispielsweise über bereits reservierte und beanspruchte Räumlichkeiten oder Faszilitäten kommen kann. Auch diese Prozesse und Abläufe sind im «Bankettprofi» hinterlegt, so das alle beteiligten Verantwortlichen stets auf dem gleichen Wissenstand sind.

Die Grobofferten enthalten auch externe und interne Antwort- und Entscheidungsfristen und «Reminder». Ist einmal der definitive Entscheid über die Durchführung eines Banketts, einer Hochzeit oder einer Tagung gefallen, erfolgt via «Bankettprofi» die definitive Auf-

tragsbestätigung mit der Auflistung des detaillierten Leistungsumfangs.

Nach Eintreffen der vom Veranstalter unterschriebenen Auftragsbestätigung «versendet» die Bankett-Software «Bankettprofi» zu gegebener Zeit automatisch die so genannten «Factsheets» an alle intern involvierten Stellen wie Service, Küche, technischer Dienst, usw., in welchen automatisch die jeweiligen Vorkehren und Aufgaben der involvierten Abteilungen aufgelistet werden (z.B. Parkplatz-Reservation, beschriftete Wegweiser auf dem Schloss-Areal, Warenbeschaffung fürs Bankett, Menu-Karten-Erstellung, Tisch-Dekorationen, Blumenschmuck, usw.) — alles ist minutiös aufgelistet und bis ins letzte Detail im Bankettprogramm hinterlegt.

Auch nach der Durchführung des Events oder Banketts kommt der «Bankettprofi» noch einmal zum Zug, indem nun die im Programm hinterlegten Leistungen und Preise für die Rechnungsstellung genutzt (und eventuell an die realen Konsumationen beispielsweise bei den Getränken angepasst) werden können. Zudem wird die Qualität der



Erfolgreiche IT- und Softwarepartnerschaft: Betriebsleiter Bruno Greuter (links) und Raoul Corciulo von der «Bankettprofi»-Generalvertreterin Vendomat AG (Schönbühl).

Veranstaltung bzw. des Banketts für den firmeninternen Gebrauch bewertet und die Zufriedenheit der Veranstalter erfasst. Zum Schluss wird die Verbindung mit der Finanzbuchhaltung sichergestellt.

**Fazit**

Betriebsleiter Bruno Greuter zu GOURMET: «Es gibt viele Tagungs-, Seminar- und Bankett-Software-Programme. 'Bankettprofi' ist aber speziell auf die Bedürfnisse des Banketting und Tagungswesens in der Gastronomie abgestimmt und entsprechend detailliert und praxisorientiert. 'Bankettprofi' erleichtert die Arbeit und macht die Prozesse und Abläufe rund ums Banketting viel effizienter, kostengünstiger und zeitsparender. Wir arbeiten seit Anfang März 2011 mit 'Bankettprofi' und haben das Softwareprogramm sukzessive mit zusätzlichen Modulen ausgebaut. Seit Anfang Juni 2011 verfügen wir über ein umfassendes und voll vernetztes Banketting-Programm, das sich in der Praxis ausgezeichnet bewährt.»

Das von der Vendomat AG in Schönbühl in der Schweiz vertriebene Banketting-Programm «Bankettprofi» lässt sich in den verschiedensten Segmenten der Gastronomie einsetzen. So steht es beispielsweise auch in der Gastronomie der Messe Zürich, in der Gastronomie der Thunersee-Schiffahrt, beim Eventcaterer «dine & shine», beim Zoo Zürich, bei Candrian Catering oder auch bei Edelweiss Catering in Pfäffikon im Einsatz.

**INFO-TIPP**

Schloss Laufen am Rheinflall, 8447 Dachsen ZH  
 Tel. 052 659 67 67, Fax 052 659 67 68  
 info@schlosslaufen.ch, www.schlosslaufen.ch

Vendomat AG  
 Zentrumsplatz 1, 3322 Schönbühl  
 Tel. 031 925 99 99, Fax 031 925 99 98  
 info@vendomat.ch  
 www.vendomat.ch, www.vendoapp.ch

**Igeho**  
 Halle 2.1 · Stand G74

**Online-Tischreservation im Schloss Laufen am Rheinflall**

Das Schloss Laufen am Rheinflall hat nicht nur die rationelle und effiziente Banketting-Software «Bankettprofi» der Vendomat AG im Einsatz, sondern ist gesamtvernetzt mit dem webbasierten Reservationsbuch «Livebookings» von Vendomat.

Es handelt sich um eine Reservations- und Buchungsplattform, bei welcher die Gäste eine Tischreservation über die Website von Schloss Laufen oder über die eigene Unternehmens App vornehmen können.

Tischreservations im A la Carte-Bereich werden immer häufiger über das Internet per Mail oder App vorgenommen, insbesondere von Firmen und Organisationen. Aber auch die telefonischen Reservations (beispielsweise von privaten Gästen) werden im Schloss Laufen am Rheinflall von der Reservationszentrale entgegengenommen und in Realtime im digitalen Reservationsbuch «Livebookings» erfasst, so dass anhand des Tischplanes am Computer, am Laptop, am Tablet-PC, am Smartphone oder am Touchscreen der Kassensstationen jederzeit ersichtlich ist, welche Tische oder Räumlichkeiten bereits reserviert oder gebucht sind. Das gibt allen Involvierten einen lückenlosen Ueberblick über den Reservations- und Buchungsstand.



Tischreservations per Telefon, per Mail oder via betriebseigene App werden im Programm «Livebookings» erfasst und auch an den Touchscreens der einzelnen Kassensstationen angezeigt.

