

Das direkte Kommunizieren lernte sie in der Kaffeebar

Während des Studiums jobbte Nora Fehr in einer Basler Kaffeebar. Heute leitet sie ihre eigene PR-Agentur mit Schwerpunkt Hotellerie.

Nach der Matura wollte Nora Fehr an eine Hotelfachschule. Doch das Geschichts- und Germanistikstudium lockte sie noch mehr. Ihre Freude am Gastgewerbe lebte die Studentin beim Arbeiten in einer Kaffeebar aus. «Ich habe dort nicht nur einiges über den perfekten Kaffee, sondern auch extrem viel über Kommunikation gelernt», sagt die in Bern lebende Baslerin.

«Die Kaffeebar war klein. Dafür war die Bandbreite der Gäste gross – vom Arbeiter über den Touristen bis zum Professor war alles dabei», erinnert sich Nora Fehr. Als gute Gastgeberin versuchte sie, jedem Besucher den Aufenthalt so schön wie möglich zu gestalten. Je nachdem ergaben sich angeregte Diskussionen oder auch sehr persönliche Gespräche. Vor allem aber habe sie in der Bar gelernt zuzuhören.

Vom Kaffeeklatsch in die Corporate Communication

Wie das Leben so spielt, zählte auch eine Führungsperson der Crossair zu ihren Gästen. Dieser Kontakt ermöglichte Nora Fehr nach dem Studium ein Corporate-Communications-Praktikum bei der Fluggesellschaft. Dies wiederum führte zu einer Festanstellung. Nora Fehr war bei der Crossair unter anderem fürs Sponsoring-Engagement der Airline zuständig. Sie durfte Geld ausgeben, zum Beispiel für das Gourmetfestival Berlin, und Events organisieren, um die Crossair bekannter zu machen.

Als am 24. November 2001 die Crossair 3597 bei Bassersdorf abstürzte, erfuhr Nora Fehr auf die harte Tour, was Krisenkommunikation ist. «Es war für alle Betroffenen eine sehr emotionale, intensive und schwierige Zeit. Obschon ich diese Erfahrung nie wieder



Nora Fehrs Herz schlägt für die Kommunikation, die Hotellerie und für England. Unter anderem deshalb hat sie 2016 in London «Digital Marketing» studiert.

machen möchte, war es eine lehrreiche und wichtige Lektion.»

Nach einem Abstecher als PR-Redaktorin bei Coop zog es Nora Fehr zurück in die Hotellerie. Von 2006 bis 2010 arbeitete sie in der Kommunikationsabteilung von Hotellerieuisse in Bern. Zuerst als Projektleiterin für das 125-Jahr-Jubiläum dieses Verbandes, später als Leiterin Unternehmenskommunikation.

Mit dem Hotellerievirus infiziert

In dieser Position hat Nora Fehr den Look von Hotellerieuisse mitgeprägt. Unter anderem durch das Einführen eines neuen Logos und die schweizweite Vereinheitlichung des Erscheinungsbilds der regionalen Verbände.

Ein Projekt, das ihr besondere Freude machte, war der Swiss Hotel Film Award. «Wir hatten ein cooles Team, klare Zielvorgaben und viel Freiheit bei deren Umsetzung. Das war super, um Neues auszuprobieren», schwärmt die Kommunikationsfachfrau.

Weil ihr Weiterentwicklung wichtig ist, wagte sie sich in ein neues Gebiet vor. 2010 wurde sie PR-Beraterin in einer renommierten Agentur. Den nächsten logischen Karriereschritt, das Gründen ihrer eigenen Kommunikationsagentur, hat Nora Fehr im letzten Jahr vollzogen. Der Hotellerie und dem Tourismus hält sie weiterhin die Treue, denn das Gros ihrer Kunden stammt aus dieser Branche. Zudem wird Nora Fehr vom 1. Mai 2018 an die Verbandsgeschäfte von «Hotellerie Bern + Mittelland» führen.

Zur Person

Nora Fehr ist Inhaberin der Blue Loft Communications GmbH in Bern. Sie berät, betreut und begleitet Hotels sowie Tourismusorganisationen bei der Planung und Umsetzung von internen und externen Kommunikationsmassnahmen.

Serkan Yilmaz hat es geschafft

Das Büffeln hat sich gelohnt. Serkan Yilmaz hat die Berufsprüfung zum Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis bestanden.

HGZ: Herr Yilmaz, herzliche Gratulation zur bestandenen Berufsprüfung. Was bedeutet Ihnen dieser Abschluss?

SERKAN YILMAZ: Er bedeutet mir sehr viel, da es eine anspruchsvolle Weiterbildung war.

Wie erging es Ihnen während der Abschlussprüfungen?

Ich war selten in meinem Leben so aufgeregt. Es ist nicht einfach, vor zwei Experten sein Können abzurufen und sie zu überzeugen. Die Experten waren wirklich sehr fair und sympathisch, dennoch sind es Prüfer. Nach den Prüfungen fühlte ich mich, als wäre ich einen Marathon gelaufen.

Wie liefen die Prüfungen ab?

Der Prüfungstag fand bei der Hotel & Gastro Formation in Weggis statt. Er umfasste eine schriftliche Fallstudie von 180 Minuten und eine praktische Prüfung zu den Themen Empfang, Dienstleistungen und Verkauf. Die praktische Prüfung dauerte 60 Minuten. Hinzu kam ein 45-minütiges Fachgespräch über Betriebswirtschaft sowie ein Prüfungsgespräch zur Lernreflexion.

Wie hat Ihr Arbeitgeber auf Ihren Erfolg reagiert?

Mein Chef hat mir gratuliert und mich zum Abendessen eingeladen. Ich bin dankbar, dass er mich von Anfang an unterstützt hat und nun meine Freude mit mir teilt.

Das Ende einer Weiterbildung wird oft von einem Stellenwechsel begleitet. Wie ist das bei Ihnen?

Ich bleibe im Mercure Hotel Krone Lenzburg. Das Haus befindet sich in einer wichtigen Renovations- und Neuorientierungsphase. Wir möchten auf die sich verändernden Bedürfnisse der internationalen Gäste eingehen und gleichzeitig die Traditionen der



Die nächste Weiterbildung hat Serkan Yilmaz bereits in Angriff genommen.

«Krone» beibehalten. Dieser Prozess benötigt Kraft, Ausdauer, Wissen und Erfahrung. Ich möchte das Hotel durch diesen Prozess begleiten.

Haben Sie bereits neue Weiterbildungspläne?

Ich habe tatsächlich bereits einen nächsten Kurs begonnen, den SHS Revenue-Management-Lehrgang. Ich möchte mich Schritt für Schritt weiterentwickeln. Meine Zukunft sehe ich im Bereich Rooms & Revenue. Auch ein Nachdiplomstudium in Hotelmanagement reizt mich, aber da möchte ich mich noch nicht festlegen.

Höhere Berufsbildung Chef de Réception

Die Ausbildung zum Chef de Réception mit eidg. Fachausweis erfolgt berufsbegleitend und dauert ein Jahr. Sie ist in sechs einwöchige Blockkurse gegliedert. Am 26. November 2018 findet der Impulstag statt. Es ist der erste obligatorische Unterrichtstag. Der erste Blockkurs startet im Januar 2019. Interessenten, die keinen Abschluss als Kauffrau/Kaufmann EFZ haben, können die Weiterbildung trotzdem machen, sofern sie im August und September 2018 zwei Basismodule als Vorbereitung besuchen.



DOM

Design Objekt Möbel

www.dom-gmbh.ch - info@dom-gmbh.ch - +41 41 741 20 00

Kochen ist Handwerk!

kochwerk

Events · Räume · Weine

vermietet dazu geeignete Räume, Einrichtungen und Geräte

•

organisiert Kochevents mit kulinarischer Begleitung

•

bietet hervorragend ausgesuchte Weine preiswert an

•

Kochwerk GmbH
Staldenhof 20, 6014 Luzern
masi@kochwerk.ch, www.kochwerk.ch



Mil-tek

– Sparen Sie Kosten.
Pressen Sie Karton, Plastik und Kehrcht!

– Testen Sie unverbindlich.

Mil-tek AG
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tel. 058 440 15 37
info@miltek.ch
www.miltek.ch



Mehr Beachtung

... finden Ihre Produkte mit einer Anzeige in unseren Medien. Reservieren Sie jetzt eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter 041 418 24 44