



אקולאב זהר דליה - לעולם נקי יותר

מלונאים

בטאון תעשיית המלונאות בישראל • ניסן תשס"ה • אפריל 2005

האגודה הארץית
למלונאים
אגודת מלונאי ישראל

הרבעון הראשון
של 2005
מבשר טובות

יש לנו מקום
לחמישה מיליון
תיירים



שר התיירות אברם הירשזון (במרכז): עבודת צוות תביא תוצאות. מימין - אבי אלה, משמאל - מיקי פדרמן. צילום: פביאן קולדורף

אנשי תיירות בכירים, ביניהם נשיא התאחדות המלונות אבי אלה, יור' ועדת התאום של האיירגונים הכלכליים שרגא ברוש, יור' לישכת התאום של גורמי התיירות מיקי פדרמן ויור' "אל על" איזי בורוביץ, השתתפו במפגש שערך שר התיירות אברהם הירשזון במלון "דיוויד אינטרקונטיננטל" בתל אביב. השר סיכם את ההישגים בחודשים האחרונים והדגיש את השקט הבטחוני באזור שתרם לעליה במספר התיירים. הוא סיפר לנוכחים כי הוקמה ועדה עליונה בראשות מיקי פדרמן, שתיבחן הקמה של מודל תיירות ישראלי ודיווח על פרוייקט עתידי של משרד התיירות - מרכז לתיירים אוונגליסטים על שפת הכנרת. הוא ציין את שיתוף הפעולה עם שר האוצר בנושא השמיים הפתוחים והציג יעד של הגעת חמישה מיליון תיירים לארץ בשנים הקרובות על ידי עבודת צוות של כל גורמי התיירות.

יותר מ-150 ח"לים בודדים התארחו במלונות

נשיא התאחדות המלונות אבי אלה אומר כי הקשר של מלונאים בכל הארץ עם החיילים נימשך לאורך כל השנה - על ידי אירוח בחג או ימי כף. "קשר זה נובע מתחושה של הזדהות ואהדה לחיילי צה"ל העוסקים בשמירה על ביטחון המדינה והגנה על אזרחיה", אמר אבי אלה. לדבריו, המלונאים רואים חשיבות רבה בתרומת המלונות להקניית אווירת חג ביתית וחמה לחיילים בודדים המתמודדים יום-יום עם המציאות הבטחונית בה אנו נימצאים.

התאחדות המלונות בישראל אירגנה אירוח של יותר מ-150 חיילים במלונות ברחבי הארץ. מדובר בחיילים בודדים, עולים וילידי הארץ שאין להם מישפחה או שמשפחתם במקומות רחוקים. האירוח התבצע במלונות ממטולה עד אילת, וכלל השתתפות בארוחת לילה הסדר ובמרבית המקרים גם לינה בערב החג. החיילים התארחו במלונות ברשתות אקור כלל, דן, הולדיי אין, ישרוטל, פתאל, פרימה, קיסר, רימונים ושרתון ישראל, ובמלונות מצודת דוד ורנסנס בירושלים וחוף התמרים בעכו.

נשיא ההתאחדות אבי אלה: ישראל בשנת מיפנה

תעשיית התיירות - מנוע מרכזי להגדלת התעסוקה והצמיחה במשק

כתוצאה מפריסת מוקדי התיירות בישראל מהגליל בצפון עד אילת, ובעיקר לאור התיכנון למיזמים תיירותיים בנגב ובגליל. מספר המועסקים בתיירות (ישיר ועקיף) הסתכם ב-2004 בכ-60,000 לעומת כ-45,000 עובדים בשנת 2003 וכ-125,000 מועסקים בשנת 2000. יותר משליש מכלל המועסקים בתעשיית התיירות (כ-23,000), עובדים ישירות במלונות.

תעשיית התיירות תרמה כ-25% לכלל הצמיחה במשק, עם תוספת שנתית של 640 מיליון דולר לתמ"ג וגידול של 15 אלף במספר המועסקים בתיירות. בהסתמך על נתוני התעסוקה ועל פי מודלים כלכליים, על כל 100 אלף תיירים נידרשים כ-1000 עובדים בתעשיית התיירות. חלק ניכר ממקומות העבודה בתעשיית התיירות נימצא בפריפריה ובאזורים מוכי אבטלה

בתגובה על הצהרת שר האוצר על מדיניות השמיים הפתוחים ו"מהפיכת התעסוקה בתיירות", אומר נשיא התאחדות המלונות בישראל אבי אלה כי מדיניות האוצר הינה מדיניות אמיצה, מתוכננת ובעלת הישגים ניכרים שיתנו את תנובתם גם בעתיד. אבי אלה מברך על ההכרה בתעשיית התיירות כמנוע מרכזי להגדלת התעסוקה והצמיחה במשק. לדבריו, מדיניות מתוכננת וארוכת טווח, המשקיעה בתשתיות ובשיווק תיירות, תאפשר להכפיל את מספר התיירים הנגיעים לארץ וליצור "מהפיכת תעסוקה בתיירות" שתייצר 18 אלף מקומות תעסוקה חדשים מדי שנה במהלך חמש השנים הקרובות.

ההתאחדות מצטרפת לבג"ץ

כיום במצב של התאוששות, צמיחה וקליטת עובדים, משוועת להגדלת היצע הטיסות על מנת להגדיל את הביקוש לתיירים. התאחדות המלונות בישראל מייצגת יותר מ-300 מלונות המעסיקים כ-30,000 עובדים, עם מחזור שנתי של כ-5 מיליארד שקל. ההתאחדות תתמוך בכל בקשה של חברות תעופה סדירות ושכר אשר יביאו יותר תיירים לישראל מתוך תקווה להגיע ל-3 מיליון תיירים בשנת 2008.

נשיא התאחדות פנה במכתב לשר התחבורה מאיר שיטרית וביקש את התערבותו על מנת לאשר את בקשתה של חברת "אוסטריאן איירליינס". "זהו מצב בלתי ניסבל", כתב אבי אלה, "שחלק מהנוסעים לא מצליחים להשיג מקומות טיסה לארץ. יש לעשות ככל שניתן כדי לאפשר לחברות הזרות להגדיל את מספר הטיסות לישראל ולפתח תחרות שוק כמקובל בעולם".

התאחדות המלונות בישראל מצטרפת לעתירה לבג"ץ של חברת "אוסטריאן איירליינס" נגד משרד התחבורה ומינהל התעופה האזרחית, בעיקבות החלטתם למנוע הגדלה של מספר הטיסות של החברה לישראל. בעתירה מבקשת חברת "אוסטריאן איירליינס" לאשר לה תוספת של 3 טיסות בשבוע לישראל. נשיא התאחדות המלונות אבי אלה, מציין כי אי מתן היתר לטיסות המביאות תיירים ואנשי עסקים מחו"ל, ימנע הגעתם של כ-20,000 תיירים השנה, בעיקר מצפון-אירופה וסקנדינביה. לדבריו, הדבר יתבטא בפגיעה ישירה במלונות - באובדן של 120,000 לינות ובאובדן הכנסה של 30 מיליון דולר למשק בישראל. עמדת התאחדות המלונות היא שתוספת הטיסות המבוקשת היא אחד הצעדים הדרושים לביסוסה של תנועת התיירות לישראל. תעשיית המלונאות והתיירות, אשר נמצאת

בנושא מדיניות השמיים הפתוחים מצוין נשיא ההתאחדות כי פתיחת השמיים תביא לתחרות, להורדת מחירים וליצירת ביקושים נוספים. כך יימנעו אובדן של עשרות אלפי תיירים והחמצה של אלפי מקומות תעסוקה במשק. "ישראל, בדומה לאירלנד לפני מספר שנים, נמצאת בשנת מיפנה המחייבת לנצל את התרומה של תעשיית התיירות לתעסוקה ולצמיחה כלכלית", אומר אבי אלה. "תעשיית התיירות באירלנד היא כיום ענף מוביל במשק האירי הודות להחלטה אסטרטגית שהתקבלה באירלנד לפני עשר שנים שהציבה את התיירות כענף מחולל צמיחה ותעסוקה בכלכלת המדינה. כתוצאה מכך אירלנד הצליחה להכפיל את מספר התיירים הניכנסים אליה, לשלש את הפדיון מתיירות ולהגדיל ב-70% את מספר המועסקים".

מהמחלקה הכלכלית של התאחדות המלונות נימסר כי כבר בשנת 2004



סבב מנכ"לים ברשת מלונות "דן"



אבי אלון – מנכ"ל "דן קיסריה". היה מנכ"ל מרכז "פנורמה בחיפה", ובעבר – סמנכ"ל מלון "דן קיסריה", סמנכ"ל "דן אכדיה" בהרצליה, מנהל תיפעול "דן אילת". סיים לימודי ניהול מלונאות בטכניון.

אלון רז – פרש מרשת מלונות "דן" אחרי שתים-עשרה שנים כמנהל מלונות חיפה של הרשת.

יהודה קראוס – מנכ"ל מלון "דן פנורמה" בירושלים. בארבע-עשרה השנים האחרונות היה מנכ"ל מלון "דן קיסריה", ולפני כן מנכ"ל מלון "דן אכדיה" וראש אגף מזון ומשקאות במלון "המלך דוד" בירושלים.

חן מיכאלי – מנכ"ל מלון "דן פנורמה" בתל אביב. הצטרף לרשת בשנת 1991. בחמש השנים האחרונות היה מנכ"ל מלון "דן פנורמה" בירושלים, ולפני כן היה סמנכ"ל שיווק של הרשת, מנכ"ל מלון "דן" בתל אביב ומנכ"ל מלונות חיפה.

עדי מאור – מנהל אזורי ומנכ"ל מלונות הרשת בחיפה: "דן כרמל", "דן פנורמה", "גני דן". עדי מאור החל את עבודתו ברשת בשנת 1994, ומאז כיהן כמנכ"ל מלון "דן פנורמה" בתל אביב.

אבי לוי מונה לתפקיד מלון "הולידיי אין" בים המלח. היה מנכ"ל מלון "שרתון" בים המלח.

היה מנכ"ל חברת "הרטון" למלונאות ונופש ומנכ"ל מלונות החברה "עדן אין" ו"חוות הברון" בזכרון יעקב. ניהל את מלון "רנסנס" בנצרת. בעבר היה מנכ"ל מלון "מגדל הכנסת" בירושלים.

האחרונות ניהלה את מחלקת השיווק והמכירות במלונות "חוות הברון" ו"עדן אין" בזכרון יעקב. **דנה אלטר** מונתה לתפקיד מנהלת מכירות אזורית של רשת "פתאל" באזור ים המלח. היתה מנהלת מכירות באזור אילת ברשת "שרתון". במסגרת תפקידה תרכז מכירות ליחידים, לקבוצות, לכנסים, לאירועים ומיכרזים.



מתן שיפרין (30) מונה לתפקיד מנהל השיווק במלון "רנסנס" בירושלים. בעל תואר BSc במנהל מלונות מאוניברסיטת "קורנל" בניו יורק. היה מנהל קבלה במלון "היאט" בים המלח וראש אגף חדרים ב"מרדיאן" בים המלח. בתחילת דרכו היה מנהל מחלקת הזמנות במלון "קליבדן" בלונדון.

ענת אזואלי מונתה לתפקיד מנהלת אגף חדרים במלון "דיוויד אינטרקונטיננטל" בתל אביב. היתה מנהלת משק במלון בוגרת קורס פקידות קבלה ב"תדמור" ובעלת תואר ראשון במדעי החברה. היתה פקידת קבלה ואחראית משמרת במלון "שרתון" בתל אביב, סגנית מנהלת קבלה במלון "המלך שלמה" באילת, מנהלת קבלה ומנהלת משק במלון "רנסנס" בתל אביב, מנהלת קבלה במלון "רויאל ביץ" באילת.

ריקדו קורדובה-קור מונה לתפקיד מנהל מכירות במלון "גרנד קורט" בירושלים.

אורלי בן משה מונתה לתפקיד מנהלת מכירות של רשת "פתאל" באזור אילת. מאז תפקידים רבים ברשת "פתאל" מאז הקמתה. במסגרת תפקידה תרכז מכירות ליחידים, לקבוצות, לכנסים, לאירועים ומיכרזים.



מינויים במלון "גולדן טוליפ" באילת, מרשת מלונות "פתאל": **רוית ערבה** – מנכ"ל. היתה מנכ"ל מלון "מרדיאן" בחיפה; **אריכה דן** – מנהלת משק בית; **יובל אורן** – מנהל מזון ומשקאות; **אורטל בן יהודה** – מנהלת קשרי אורחים. היתה מנהלת ערב במלון "ישרוטל ספורט"; **סטניסלב לבקוביץ** – שף. היה סגן שף ב"קלאב מד". **רוית יעקובוב** – מנהלת תיאום קבוצות. היתה מנהלת תיאום קבוצות במלון "מרדיאן" באילת.

הצטרפים חוזרים לאילת

גולדן טוליפ חדש באילת

סיטונאית התיירות השבדית "אפולו", אשר מתמחה בטיסות צ'יטר, חתמה על חוזה עם חברת תעופה דנית להפעלת שתי טיסות צ'יטר ישירות לאילת מידי יום רביעי, מאוקטובר 2005 עד מאי 2006. על פי נתוני ההתעניינות, יש סיכוי טוב לטיסה שבועית שלישית.

באילת ניפתח מלון "גולדן טוליפ" המנוהל על ידי רשת מלונות "פתאל". המיבנה, לשעבר מלון "פרדייז קלאב", עבר שיפוץ ושדרוג בהשקעה של שלושה מיליון דולר על ידי קבוצת "אלעד" בבעלות יצחק תשובה. זהו המלון היחיד באילת בו מופעל פארק מים עם שלושה מתקנים שויבאו מהולנד. במלון 280 חדרים, חדר אוכל שבו יהיו דוכנים עם סוגי מזון שונים עם 500 מקומות ואולם הכנסים הגדול באילת עם 1,000 מקומות. לרגל פתיחת המלון חולקו לעובדים ולאורחים זרי טוליפים.

ורד קדוש (37) מונתה לתפקיד מנהלת מלון הבוטיק "הרודס ויטאליס". היתה מנהלת משאבי אנוש משנת 1997, ובשנת 2001 קודמה לתפקיד מנהלת משאבי אנוש אזורית של מלונות "שרתון" באילת. לפני כן היתה מנהלת משאבי אנוש של מלונות "פור פוינטס" באילת. במסגרת תפקידה תעסוק בניהול המלון ובניהול הספא. בעלת תואר ניהול מלונאי בכיר.

דורי שושן



דורי שושן מונה לתפקיד מנכ"ל השיווק של רשת "שרתון ישראל". היה סמנכ"ל שיווק בחברת "ארקיע". בוגר לימודי סוציולוגיה ואנתרופולוגיה באוניברסיטת תל אביב וסיים לימודי ניהול בכיר עם התמחות בשיווק במיכללה למינהל בתל אביב.

מנויים במלון "סיטי טאואר": **איילה דהאן** – מזכירת המנכ"ל; **נועם משורר** – אחראי מחלקת ביטחון. במשך ארבע שנים היה קב"ט במלון. לומד לתואר ראשון במינהל עסקים; **מיכל כהן הילמר** – מנהלת משאבי אנוש.

מתן שיפרין



אייל פרקין מונה לתפקיד מנכ"ל מלון "שרתון", מלון הדגל של רשת "סטארוד" בתל אביב. היה מנכ"ל מלון "ווסטיין" ברוטרדם שבהולנד ולפני כן מנכ"ל מלון "שרתון נבסקי" בסן פטרבורג שברוסיה. מילא תפקידים ניהוליים בכירים במלונות בפרז, בלונדון, בניו יורק, בהונג קונג, במיורקה ובשנחאי.

מנויים ברשת "שרתון ישראל": **רותי קפלן** – מנהלת מרכז הזמנות רשתי; **טלי אזואלי** – מנהלת מכירות קומפלקס "הרודס"; **אודליה פרימן** – מנהלת מכירות "שרתון מוריה" בטבריה; **עבד חלק עבדאל** – מנהל מזון ומשקאות במלון "שרתון מוריה"; **בית המלח; ולדה פרבר** – מנהלת הקבלה במלון "שרתון מוריה" בים המלח.

אבי אגאנזי מונה לתפקיד מנכ"ל מלון "ארמון הירקון" בתל אביב. בעשר השנים האחרונות

עופרה בן הגיא מונתה לתפקיד מנהלת השיווק של מלון "פסטורל" בכפר בלום. בוגרת קורס מלונאות באוניברסיטת חיפה. היתה במשך עשר שנים מנהלת השיווק והמכירות של "חמת גדר" ומלון "נהר הירדן" בטבריה. בשנים

מלונאים
 בטאון תעשיית המלונאות בישראל
 ISSN 0793-6052
 עורך ומפיק: יורם ברנע
 חברי המערכת: אבי רוזנטל, יושב דמו, רומי גורודיסקי
 המערכת:
 ת.ד. 4557, יהוד 56253, טלבוין: 03-5367223, פקס: 03-5367224
 barneay1@013.net

מילונאיות ומילונאים יקרים,

חג הפסח השנה מביא איתו ניחוח של פריחה - גם בטבע וגם בתעשיית התיירות.

הרגיעה בתחום הביטחון והשיפור בתחום הכלכלה, מביאים אט-אט להחזרתה של ישראל למפת התיירות העולמית - כפי שאומנם ראוי שיהיה. יש לנו מה להציע - במלונות, באטרקציות, בנוף, בהיסטוריה ובשרותים הנלווים, וההכרה בנכסים התיירותיים של ישראל מביאה איתה סימנים טובים של שיגשוג שכל כך ייחלנו לו בשנים האחרונות.

כולנו מאחלים ומייחלים כי רגיעה זאת תהפוך לשקט קבוע, כשישראל כמדינה ואנו כתעשייה נממש את מלוא הפוטנציאל הגלום בתיירות.

ראוי לציין לטובה את התנופה החדשה שמובילה הנהגת משרד התיירות - השר אברהם הירשזון והמנכ"ל אלי כהן, ואת הראיה המעודדת של שר האוצר בנימין נתניהו ואנשי אגף התקציבים במשרד האוצר, אשר מעידה על הבנה עמוקה בחשיבותה של התיירות.

אני מאחל לכולנו חג שמח, קיץ מוצלח ועתיד מזהיר.

אבי אלה, נשיא

שיתוף פעולה אסטרטגי בין נסטלה פוד סרוויס לחברת שפע

חברת "נסטלה פוד סרוויס", חטיבת השוק המקצועי של קבוצת "אסם", חתמה על הסכם לשיתוף פעולה אסטרטגי עם חברת "שפע" - פתרון ניהול ושירותי "שפע" המובילה בארץ בתחום שירותי המזון, מפעילה כיום 174 מסעדות ברחבי הארץ ומעסיקה 1,650 עובדים. היא מספקת ארוחות לחברות היי טק, למפעלי תעשייה, לבתי ספר, למיכללות, למערכת הביטחון, למוסדות בריאות ותעופה. במסגרת ההסכם, תספק חברת "נסטלה פוד סרוויס" ל"שפע" סל



שר התיירות אברהם הירשזון הקים צוות מקצועי משותף למשרד התיירות ולעיריית נתניה, על מנת לבחון דרכים לסייע למלונאי נתניה לשווק את העיר בחו"ל ולהקים בה מלונות חדשים. השר הבטיח למלונאי נתניה שיפנה לקבינט הכלכלי כדי שיאשר סיוע מיוחד למלונות. ראש העיר מרים פיירברג מחפשת רשת מלונות עולמית שתקים בעיר מלון ברמה של חמישה כוכבים.

התיירות כמונף לצמיחה כלכלית

שדרוג תשתיות ויזום פרויקטים כמונף לפיתוח תיירות

אריאל קפון -

כאשר מדברים על "תשתיות ופרוייקטים כמונף לפיתוח התיירות", אנו רואים לנגד עינינו מספר סוגי תשתיות:

1 התשתית התחבורתית

טיפול מסיבי בנושא נגישות לאתרי התיירות והנופש בארץ. התקדמו רבות בנושא (רכבות, כביש 6, טרמינל חדש) אך עדיין קיים כר נרחב לפיתוח הנושא. אתרי הנופש המרכזיים בארץ, אילת, טבריה וים המלח, "מנותקים" מבחינה תחבורתית "קלה וזולה". השקעה בתשתית זו תקרב את האתרים השונים לתייר הפוטנציאלי ותביא לאפקטיביות רבה יותר במהלך הביקור ולניצול מקסימלי של חופשתו בארץ.

2 התשתית האורבנית

טיפול בסביבה המיידית של המלונות מבחינה חיצונית - תאורה, טיילות, נגישות תחבורתית ברמה העירונית, חניה ונקיון. בעניין זה בולט פרויקט שיקום השדרות אשר נחנכו בתל אביב, מול עליבותו והזנחתו של רחוב הירקון אשר מהווה ציר תיירותי בולט.

3 תשתית הביטחון האישי

לאו דווקא ברמת הלאום והמדינה, אלא חיזוקה של משטרת תיירות, המכירה את הצרכים המיוחדים של התיירים ומטפלת בהם. ביסוסה וחיזוקה של המדינה כמדינה בטוחה לקהל התיירים כנגד כייסים ונגיבות, סייע להגביר את זרם המבקרים בה. לראייה, התיירות בניו-יורק סבלה רבות מהתדמית שהייתה בה טרום תקופת ג'וליאני, והיום ידוע בעולם כולו כי להסתובב ברחובות העיר הזו בטוח גם בשעות מאוחרות של הלילה.

4 תשתית ההון האנושי

פיתוח בתי ספר לתיירות ומלונאות להכשרת רובד מקצועי של אשים אשר בחרו "במסלול השירותי" כנתיב בחיים, תוך אימוץ סטנדרטים בין-לאומיים לטיפול באורחים. כאן ניתן לציין מסע הסברה לאומי בסיגנון "הסבר פניך לתייר", אשר יחדיר למודעות הלאומית את ההכרח לסייע לתייר ואת תרומת ענף התיירות לפיתוח המשק כולו כמחולל תעסוקה ורווחה לכלל האוכלוסייה.

5 התשתית התרבותית

יצירת מוקדי תרבות ופעילות בעלי נופך ישראלי ובין-לאומי, אשר יהיו מוקדי משיכה קבועים על ציר הזמן, כמו - "פסטיבל המסכות בונציה", הקרנבל בברזיל (שמתקיים באופן קבוע בחודש פברואר), פסטיבל הסרטים בקאן (בחודש מאי).

6 התשתית השיווקית

הקמת לשכות הסברה תוך שימוש בהדגשת הערכים המוספים הקיימים במדינה שלנו, כגון: ארץ



דוד טייק ז"ל

התאחדות המלונות בישראל אבלה על מותו של דוד טייק, ומשתתפת בצער המשפחה.

במשך יותר משלושים שנה הוא השקיע, יום ובלילה, ובכך תרם את תרומתו לתעשיית התיירות והמלונאות בארץ. הוא ראה בישראל, כארץ התנדף, מוקד משיכה אפשרי לתיירות מכל העולם, וברוח זאת החליט להקים במקומות מרכזיים בישראל מלונות מודרניים שינוהלו על ידי חברות בין-לאומיות ויפעלו על ידי מנהלים ישראלים.

המאזן המלונאי שלו מקיף את מלונות "הילטון", "דינדי אינטרקונטיננטל" ו"גרנד ביי" בתל אביב, מלון "הייאט" בים המלח ומלון "גרנד קורט" בירושלים, כאשר אלה לא היו המילה האחרונה וברעתו היה להקים מלונות נוספים. הוא היה חלוץ בהבאת רשתות בין-לאומיות לפעילות בארץ וסייע רבות לביסוס הצבתה של ישראל על מפת התיירות העולמית.

דוד טייק, ניצול שואה, נולד בליטא בשנת 1917 ומשנת 1945 החל לפתח את עסקיו, ובראש מעייניו היו התיירות והמלונאות בישראל. הוא ניהל את חייו לאור החזון המלונאי שלו, וזכה להצלחה ולהערכה רבה. בשנת 2001 זכה ב"עיסור המלונאות" מטעם התאחדות המלונות, שהיווה הכרה והערכה של תעשיית המלונאות בישראל.

יהי זיכרו ברוך.

טיפול נכון במזון

המחלקה הוטרינרית של עיריית אילת יוזמת הרצאות לעוסקים בתחום המזון במלונות בנושא בריאות הציבור ואיכות המזון. בעיקבות פניה ממלון "הילטון" מלכת שבא אילת, הירצה ד"ר אורן אברמוביץ בפני ארבעים מעובדי המלון העוסקים בתחום המזון בנושא טיפול נכון במזון מן החי. ההרצאה עסקה בבריאות והגינה אישית, נקודות קבלת מזון, נקיון והגינה במיטבח, עיבוד נכון של מזון במיטבח.

המחלקה הוטרינרית בעירייה, באמצעות ד"ר אורן אברמוביץ, עומדת לרשות כל מלון שיפנה לקבלת מידע ולקיום הרצאות, על מנת למנוע טיפול לא נכון במזון.



אריאל קפון: במהירות ובנחישות

שלוש הדקות, בעלת עבר היסטורי מפואר וכמובן הים, אשר מהווה יתרון משמעותי לאוכלוסיית המבקרים, בעיקר האירופאים.

7 תשתית של ידע מקצועי וחיזוי תהליכים בעולם

הקמת גוף מקצועי אשר יבחן את המגמות בעולם ואת שינוי הלכי הרוח והטעמים של הציבור וידע להתאים את המוצר התיירותי למה שהתייר מחפש.

לענין הפרוייקטים ויזומם, ראוי למצוא דרך להקל את נתיב הייסורים אותו עובר יזם בדרך מהרעיון ומן הנכונות העקרונית להשקיע ממיטב כספו ועד יישום הרעיון:

* בראשונה, הקלה וזירוז של הליכי הרישוי בוועדות השונות. * גמישות רבה יותר של מרכז ההשקעות ושיחרור מהיר של כספים שכבר אושרו לפרוייקט והמהווים חלק בלתי נפרד מהתוכנית הכלכלית של היזם.

* מתן תמריצים לתקופת ההרצה של הפרוייקט, בעיקר באמצעות הקלות במיסוי המונציפלי והכללי, כך שרמת הסיכון של היזם תופחת בדרך אל ההצלחה.

כל הנושאים, גם בתחום התשתיות וגם בתחום ההקלות ליזם בדרכו לפרוייקט חדש, הינם באחריות הממלכה - הרי זו הממשלה. יזם פרטי יכול להשתלב בתחומים אלו - לא להוביל אותם.

אין לי ספק, כי ההשקעה לסוגיה בתעשיית התיירות חייבת להיות בעדיפות גבוהה בסדר היום הלאומי, בהיותה מתניעה של מהלך כלכלי עתיר פוטנציאל אשר תרומתו למשק הלאומי, לתוצר הלאומי הגולמי, למאזן הסחר ולזרימת מטבע חוץ למדינה - ברורה וגדולה. דווקא עכשיו, כאשר הסיכוי לשינוי במצב הביטחון והרקע לפעולתנו הולך ומתעצם, יש לפעול במהירות ובנחישות ליישום אסטרטגיית תיירותית, אשר תביא לידי ביטוי את הפוטנציאל של מדינת ישראל להוות אבן שואבת לתיירות מבחוץ ולהפניית חלק גדול יותר מפוטנציאל תיירות הפנים להישאר ולהוציא את כספו בארץ במקום בחו"ל.

הכותב הוא מנכ"ל רשת מלונות "אפריקה ישראל".

יש לנו מיקום לחמישה מיליון תיירים

נשיא התאחדות המלונות אבי אלה מכיר בהתאוששות שחלה בתעשיית המלונאות, אבל מתייחס אליה בזהירות. "יש מגמה של גידול", הוא אומר, "אבל צריך לנקוט במדיניות נכונה בכל מרכיבי התיירות – כדי לאפשר הגעה של חמישה מיליון תיירים. מבחינת היכולת המלונאית – אנחנו מוכנים".



מרכזס יקרה מדי עבורו – לא יקנה אותה ולא יבוא בטענות. למה באים בטענות למלונות? השאלה היא אם המחירים שאנחנו גובים הם מחירים נכונים. יש שני מרכיבים שצריך לקחת בחשבון. האחד – מרכיב העלויות שבארץ היא גבוהה, והשני – מרכיב העונתיות, כפי שמקובל בכל העולם. אי אפשר לצפות מאיתנו שניגבה בפסח את אותו מחיר שאנחנו גובים באמצע השבוע בחודש מאי. גם כשיש כנס גדול בפרנקפורט או כשיש חג בלונדון – משלמים סכומים יותר גבוהים מאשר בתקופה רגילה. וחוזך מזה – עושים לנו עוול כשמשוים אותנו לתורקה. צריך להשוות אותנו לריבירה הצרפתית, האיטלקית או הספרדית. השוואה כזאת תהיה השוואה הוגנת, כי שם עלויות הייצור דומות לשלנו. חשוב לדעת שעלות עובד בתורקה היא כ-10% מעלות עובד בארץ. עלות בניה של חדר היא כחצי מעלות הקמה של חדר בארץ, את הקרקע מקבלים כמעט חינם ועלויות המזון הן רבע מעלויות המזון כאן.

אתה מכין מסר לוועידה?

אנחנו מקיימים ביולי את הוועידה הדו-שנתית שלנו, והשנה היא תהיה שונה מן הוועידות האחרונות שהיו בתקופת משבר. הוועידה הקרובה תהיה בסימן של תקווה וצמיחה, והראיה הכוללת בה תהיה התבססות על תוכנית ארוכת טווח כשהתיירות מוכרת כמנוע צמיחה ופתרון תעסוקתי למשק. אלה הקווים המנחים, ואני שמח לציין שבתקופה המבטיחה הזאת, מכהנים שר תיירות ומנכ"ל שעשו שינוי יסודי בתפיסה התיירותית, בראייה הרחבה ובקידום תעשיית התיירות. יש לנו איתם שיתוף פעולה, ואני מברך גם את שר האוצר ואת אנשי אגף התקציבים במשרד האוצר שמגלים הבנה עמוקה בנושא התיירות והכרה בחשיבותו. אני מאמין שהאסימון ירד סוף סוף, והתיירות זוכה למישקל שהיא ראויה לו בין המרכיבים האחרים במשק. הנושא חודר ומחלחל, ואני מקווה שבמהלך הוועידה ואחריה נעשה שינוי – שלושה צעדים קדימה. גם נחזק את מעמד התיירות וגם נבסס תוכניות שתהיינה להן השפעה לטווח ארוך.

מוגבלים בגמישות בגלל שמירה על חברות ישראליות. בסופו של דבר, אנחנו עלולים למצוא את עצמנו עם חדרים בכמות הדרושה מול אנשים שרוצים לטוס ולא יהיה להם איך להגיע לארץ. אני לא מאמין בפעילות תעופתית על פי היצע וביקוש נקודתי, אלא במסגרת של הסדרים ליברליים. אני לא מצפה מחברת תעופה שתטוס עשר פעמים בשבוע כשהביקוש הוא לשלוש או ארבע טיסות, אבל אני רוצה שלא ימנעו מחברה לעבור לשבע טיסות במקום ארבע. אם יהיו ביקושים, צריך לאפשר לחברות תעופה להוסיף טיסות ואנחנו נקלוט את התיירים. צריך לקחת בחשבון שיש מלונות, צימרים וארוח בבתי פרטיים, כך שיש מספיק אמצעי איכסון. אנחנו יכולים לקלוט חמישה מיליון תיירים בלי שום בעייה. על פי המצב הנוכחי, אני חושש שיום אחד נימצא את עצמנו מול צוואר בקבוק באמצעי ההגעה לארץ.

אפשר להגיע לחמישה מיליון תיירים?

אני מאמין שתוך עשר שנים אפשר להגיע לחמישה מיליון תיירים. מדיניות נכונה של שיווק, השקעות ותעופה ומדיניות נבונה של המלונות ויתר גורמי התיירות, יכולה להביא לכאן חמישה מיליון תיירים. אבל אני מבקש להדגיש – זה מותנה בכך שיהיה כאן שקט, ונחיה בתוך תחושה של שלום ובטחון אישי. את התייר באירופה לא מעניין הוויכוח על מיספר הטיסות, גם לא הפוליטיקה. תיירים יבואו לכאן אם יהיה כאן בטוח ותשרור אווירה של שלום. כמובן שצריך להיות ריאלי ולהיות מוכן לכל, אבל עלינו להאמין שאנחנו במסלול שקט ולנהוג בהתאם.

נישמע טענה שמחירי השהיה במלונות בפסח יותר מדי גבוהים. יכול להיות שיש אנשים שהמחירים יקרים מדי עבורם. מי שמכונת

ביקורת על מס הנסיעות שהיה מקובל כאן פעם. אני מאמין בתיירות חופשית, ללא כל חסמים. האיסור שהוטל על חברת "אוסטריאן איירליינס" להוסיף טיסות לארץ הוא לא הבעייה. מדובר ברמה העקרונית, ומחר זו יכולה להיות חברה אחרת. זכויות הנחיתה צריכות להיבדק בראייה כוללת ולא מתוך התייחסות לחברה זאת או אחרת.

המעמד של "אל על" כחברה פרטית משנה את התמונה? לא היה הגיון בזה ש"אל על" קיבלה הגנה כשהייתה חברה ממשלתית, אבל אפשר להבין את התרוצים של המדינה. היום צריך להתייחס אליה כאל חברה פרטית, כמו שצריך להתייחס לכל מלון בניפרד וכמו לכל חברת תעופה אחרת. צריך להפסיק את ההגנה, בדיוק כמו שהמדינה לא מגנה יותר על בנקים ועל חברות ביטוח. שמחתי לשמוע את ההתייחסות של שר האוצר ושל שר התיירות בעד שמיים פתוחים. זוהי ראייה נכונה בכיוון הנכון, ויש לי תחושה שהעבודה שאנחנו עושים כבר שנים אחדות בניין החשיבות של התיירות כמרכיב מרכזי במשק – הולכת ומחלחלת. צריך לתת לכוחות השוק לפעול תוך בקרה מינימלית.

אי פתיחת השמייים מזיקה למלונאות?

לאורך זמן, אי פתיחת השמייים תזיק לתיירות ולמשק. אני לא מסתכל רק על המלונאות, אלא רואה הכל בראייה כוללת של כל תעשיית התיירות וכל המשק. המלונאות, כמובן, היא חלק חשוב, אבל ענפים רבים במשק ניפגעים מידיה במיספר התיירים שמגיעים לארץ. אני יודע שלא יהיה קל להגיע להחלטה של תוספת טיסות. "אל על" תיאבק וגם למשרד התחבורה ולמינהל התעופה האזרחית יהיה קשה לעשות שינויים עמוקים – אבל אנחנו, אנשי תעשיית התיירות, צריכים לפעול בנחישות כדי להגדיל את היקף התיירות. אולי לצאת להפגנות ברחובות?

אני לא מאמין בכיוון כזה. אנחנו ננסה לשכנע, להסביר ולהגיש חומר מקצועי רציני שמבהיר את העמדות שלנו. אני מאמין שבסופו של דבר, הגורמים הנוגעים בדבר יבינו שאנחנו רואים לנגד עינינו את הצרכים של כלל המשק.

הגידול בתיירות הניכנסת יכול ליצור צוואר בקבוק?

היצע המושבים כיום עונה על הביקושים, אבל צריך להסתכל קדימה – שנה, שנתיים, שלוש ואפילו לשנת 2010. אם לא נתכנן היום, נעמוד בפני שוקת שבורה. הסכמה לתוספת טיסה פה ושם לא נותנת פתרון לטווח ארוך. צריך לבנות תוכניות לחמש ועשר שנים קדימה. בגלל שאנחנו צופים גידול, ההרכב המיבני של התעופה לישראל צריך להיות מוכן לקלוט מיספר מוגבר של תיירים.

יש תשתית לקלוט תיירים במיספרים גדולים?

התשתית המלונאית, כפי שהיא כיום, מסוגלת לקלוט בין ארבעה לחמישה מיליון תיירים. לעומת זאת, חברות התעופה מסוגלות להוביל הרבה פחות. צריך לזכור שחברות התעופה מובילות גם ישראלים שטיסים לחו"ל – וכאן יכול להיות צוואר בקבוק. את התשתית המלונאית ומה שמסביבה אי אפשר לשנוע, אבל המובילים יכולים לעבוד על פי היצע וביקוש, ובגלל החוקים הקיימים הם

אבי אלה, נינוח כהרגלו, מקפיד על המדיניות שבה הוא נוקט מאז ניבחר לתפקידו – פעילות שקטה, בסיגנון תרבותי, רחוקה מכל התלהמות. הוא לא מאמין במחאות רעשניות ומוכיח שהענף יוצא נישכר מהתנהלות שקטה ומהידברות מקצועית עם כל הגורמים המתאימים. בשיחת רקע על נושאים שונים שתעשיית המלונאות עסוקה בהם, הוא פורס את ה"אני מאמין" שלו.

איך אתה מתייחס לנושא השמייים הפתוחים?

אני מעדיף לדבר על מדיניות תעופה ליברלית, שמשמעותה – הקמת גוף מקצועי שיעסוק בנושא של תיירות וכלכלה עם ראייה כוללת לטובת כל המשק. זה צריך להיות גוף בלתי תלוי, שיכלול נציגים של חברות התעופה, משרד האוצר, תעשיית התיירות, משרד התיירות, משרד התחבורה וגם משרד החוץ. על גוף כזה יהיה להחליט למי מותר ולמי אסור לנחות בארץ, כמה ומתי. אני מבקש להדגיש שאנחנו מכבדים את זכותה של "אל על" להאבק על מקומה במערך הטיסות לארץ ותומכים במאבקה נגד שינויים, אבל אנחנו לא יכולים להימנע מלהילחם בעד תעשיית התיירות. אני מאמין שמדיניות תעופה ליברלית היא לטובת כל המשק. לאף אחד אין ספק שגידול במיספר התיירים המגיעים לארץ הוא טוב למשק, כי כמעט כל ענף במשק, בכל תחום, נוגע בתיירות.

אולי מוטב שכל חברה תטוס בלי הגבלה?

אני לא רוצה להיסחף, כי אני מאמין שמדינה צריכה להגן על עצמה בצורה כזאת או אחרת, אבל להגן על כולם. מה שקורה היום הוא שהמדינה מגינה על חברת תעופה, אבל לא מגינה על שאר מרכיבי התיירות, כמו המלונות. לפי ההגיון הזה של הגנה על חברת תעופה, צריך למנוע מישראלים לצאת לחו"ל כי יש בעולם מלונות יותר זולים, שישיראלים יעדיפו לבלות בהם או שתיירים לא יבואו לכאן. אני לא מקבל הגיון כזה. אם מגנים – צריך להגן על כולם, ובהגיון. אסור לעודד קבוצות לחץ וצריך ליצור תחרות חופשית תוך כדי הגנה סבירה של המדינה. אני מבקש להזכיר שהמלונאים היו הראשונים שמתחו

הרבעון הראשון של 2005 מבשר טובות: נימשך השיפור בלינות ובתפוסות

לינות: 3.3 מיליון ■ תיירים: עליה של 38% ■ ישראלים: ירידה של 5% ■ תפוסה: 43%

לינות תיירים: 1.3 מיליון יותר ממחצית הלינות בירושלים ובתל אביב

ירושלים: 423 אלף לינות, עליה של 55%
תל אביב: 279 אלף לינות, עליה של 30%
טבריה: 63 אלף לינות, עליה של 95%
ים המלח: 44 אלף לינות, עליה של 35%
קיבוצים: 100 אלף לינות, עליה של 32%
נתניה: 36 אלף לינות, עליה של 32%
חיפה: 40 אלף לינות, עליה של 28%
אילת: 199 אלף לינות, עליה של 24%
הרצליה: 29 אלף לינות, עליה של 20%

לינות ישראלים: 2 מיליון יותר ממחצית הלינות באילת ובים המלח

אילת: 780 אלף לינות, ירידה של 9%
ים המלח: 350 אלף לינות, ירידה של 1%
נתניה: 49 אלף לינות, ירידה של 24%
ירושלים: 126 אלף לינות, ירידה של 2%
חיפה: 57 אלף לינות, עליה של 9%
קיבוצים: 146 אלף לינות, עליה של 7%
הרצליה: 20 אלף לינות, עליה של 3%
תל אביב: 136 אלף לינות, עליה של 1%
טבריה: 175 אלף לינות, עליה של 1%

נסטלה פוד סרוויס מדווחת: גדול של 35% בהזמנות מזון כשר לפסח

במסגרת ההערכות לפסח הפיקה "נסטלה פוד סרוויס" קטלוג מוצרים כשרים לפסח שחולק ללקוחות על מנת לאפשר להם להיערך ולבנות תפריט מגוון וכשר לחג. הקטלוג מציע למעלה מ-100 מוצרי מזון שונים, ביניהם מוצרי חג מסורתיים כמו לביבות, קציצות גפילטע פיש וחזרת, לצד מוצרים רגילים כשרים לחג, כמו מיגוון רחב של מוצרי צ'יפס, רטבים, סלטים, ירקות קפואים, נקניקיות, אטריות תפוחי אדמה כשרות, המבורגרים, רצועות פילה עוף בציפוי כשר לפסח ומיבחר עוגות הבית כשרות. המוצרים הכשרים לפסח המיוצרים ומשווקים על ידי "נסטלה פוד סרוויס" כוללים את כל חברות קבוצת "אסם" (אסם, טבעול, סלטי צבר, עוף טוב, בית השיטה, מילוטל ותפוג), ונותנים פתרון למיטבח המיקצועי בכל המקומות הנדרשים להכנת מזון כשר לפסח באיכות גבוהה.

לקראת פסח דיווחה "נסטלה פוד סרוויס", חטיבת שוק המזון המקצועי של "אסם", על גדול של למעלה מ-35% בהזמנות מוצרי מזון למלונות ברחבי הארץ. לקראת החג הפיקה החברה קטלוג בו מוצגים למעלה מ-100 מוצרים כשרים לפסח, המיועדים לעסקי המזון הפעילים בחג. שוק המזון המיקצועי מתאפיין, כמו השוק הקמעונאי, בפעילות ייחודית סביב הפסח, כתוצאה של חופשת החג, בה נוהגות משפחות רבות לבלות ולצאת לאכול מחוץ לבית. עיסקי המזון נערכים בהתאם, על-מנת להציע תפריט עשיר ומגוון ששומר על כשרות ואווירת החג. לדברי מנהלת נסטלה "פוד סרוויס" איילת רוזן, כ-70% ממכירות המזון הכשר לפסח בשוק המקצועי מתבצעות למלונות בכל רחבי הארץ, שחג הפסח הינו תקופת שיא מבחינת הביקוש למזון ופעילות המיטבחים במלונות.

מרץ 2005: 1.3 מיליון לינות עליה של 21% במספר הלינות הכולל

- גידול של 38% בכניסות תיירים לארץ
- לינות תיירים: 503 אלף, עליה של 80%
- כניסות תיירים: גידול של 38%
- לינות ישראלים: 802 אלף, עליה של 1%
- תפוסה ארצית ממוצעת: 48%

יש לך חומר למדור כוכבים?

בתמהיל התיירים". לדבריו, קצב הגידול בכניסות תיירים תואם את התחזית של שני מיליון תיירים הצפויים להגיע השנה, ועל מנת להעריך לקליטתם דרושים מהלכים משותפים של התעשייה והמדינה בשיקום ובשיפוץ התשתיות התיירותיות והמלונות.

תפוסת החדרים הארצית: 43%

עליה של 12% לעומת הרבעון המקביל ב-2004

- ים המלח: 59%
- הרצליה: 56%
- תל אביב: 54%
- אילת: 47%
- חיפה: 46%
- קיבוצים: 45%
- ירושלים: 43%
- טבריה: 35%
- נתניה: 35%

ברבעון הראשון של 2005 נירשמו 3.3 מיליון לינות במלונות, 8% יותר מאשר ברבעון הראשון של 2004. במספר לינות התיירים חלה עליה של 38%, והם היוו כ-40% מכלל הלינות. למרות זאת, מספר לינות התיירים נמוך בכ-50% ממספרם באותה תקופה בשנת 2000. במספר לינות הישראלים, שמהווים כ-60% מכלל הלינות במלונות, חלה ירידה של 5%. תפוסת החדרים הארצית הממוצעת בחודשים ינואר-מרץ היתה כ-43% - גידול של 12% לעומת התקופה המקבילה בשנה שעברה. נתונים אלה פורסמו על ידי המחלקה הכלכלית בהתאחדות המלונות. נשיא התאחדות המלונות אבי אלה אומר כי מניחו הנתונים מתברר שהגידול בלינות התיירים ברבעון הראשון של 2005 גבוה מהגידול של 25% בכניסות תיירים לארץ. עובדה זאת מצביעה על חזרתם של תיירים למטרות סיור ותיור, זמן שהייתם בארץ ממושך ותרומתם הכלכלית למשק - גבוהה. "מנתוני חודש מרץ", אומר אבי אלה, "עולה כי הגידול בלינות תיירים כפול ממספר התיירים הניכנסים, מה שמעיד על שוני

עם מונטפורט העניין סגור

מערכת הנעילה החכמה - SAFE LOCK SYSTEMS - SLS, היא שיא הקידמה הטכנולוגית ופתרון מושלם לכל מלון: איכות גבוהה, חיסכון בתיפעול, מיבחר אפשרויות, מחיר נוח.



מנעול דיגיטלי



מנעול כרטיס



מנעול טביעת אצבע

הפעלה ידנית, מכנית או חשמלית (התאמה לשומרי שבת) • בריחי נחושת ולשוניות פלדה • תצורת שינוע גמישה • מערכת קידוד מותאמת להנפקה מהירה ופשוטה של כרטיסים חכמים.

התקשר לתאום פגישת הדגמה במשרדך - ללא כל התחייבות.



טלפון: 04-9571405 • פקס: 04-9570434
דואל: info@mqsnet.com • אתר: www.mqsnet.com

עושים סדר



משמאל לימין: נשיא התאחדות התעשיינים שרגא ברוש, שר התיירות אברהם הירשזון, הזוכה שף בועז דרוז, מנכ"ל "אסם סחר" איציק צאיג, נשיא התאחדות המלונות אבי אלה

התפריט המנצח

מנה ראשונה: קרפיון מסורתי באינטרפטציה מודרנית. דג פורל ורוד ממולא במוס קרפיון ושקדים מולבנים, מוגש עם פירה סלק ושמן חזרת. מנת ביניים: סביצה ברווז. חזה ברווז צרוב דק ומונה על מצע טרטור אגסים מבושלים בשמפניה ובפיסטוק חלבי קלוי בניחוח וניל; מנה עיקרית: צלע טלה רד מאג. צלע טלה צעיר מאובקת בתפוז קינמון קורניט רד מאג, צלויה בשמן זית ומוגשת עם פירה פול ירוק וסלסילת עגבניות פיקנטיות; מנה אחרונה: עמק המלכים. פירמידות שוקולד ומעליהן שוקולד פרלינה ופולי קקאו גרוסים בניחוח תפוז. הארוחה הוגשה בצלחות פסיפס על חלוקי נחל ומים זורמים.

אינטרקונטיננטל", ובמקום השלישי זכו שף דוד כהן מרשת "פתאל" ושף אביגדור ברו ממלון "הילטון" בתל אביב. 70% מהניקוד ניתן עבור טעם המנות ו-30% עבור עיצוב השולחן.

יתר המשתתפים בתחרות היו: עופר אפללו ממלון "מרדיאן" ים המלח, גולן ישראלי ממלון "שרתון מוריה" תל אביב, מיקי ניר ממלון "דן פנורמה" תל אביב, איציק בן שושן ממלון "דיי" אינטרקונטיננטל" תל אביב, דוד מגן ממיכללת "הולדיי אין" טבריה, עמרי שוקי מ"דן גורמה", גיא פרס ממלון "הולדיי אין קראון פלאזה" אשקלון.

התאחדות המלונות בישראל, בשיתוף מועדון השפים של "נסטלה פוד סרוויס", קיימה בפעם השלישית את תחרות "שולחן הסדר המנצח". האירוע התקיים במלון "הילטון" בתל אביב בהשתתפות תישעה שפים ממלונות ברחבי הארץ ומבתי ספר למלונאות. התחרות מסמלת את ההערכות של תעשיית המלונאות והמזון לקראת פסח, ולדברי יו"ר ועדת השיווק בהתאחדות המלונות עמי הירשטיין, הוחלט לציין את ההכנות לחג בצורה חגיגית כדי להדגיש את הייחודיות של ליל הסדר במלונות. מנהלת "נסטלה פוד סרוויס" איילת רוזן, מסבירה כי התחרות מאפשרת לשפים של המלונות להפגין מקצועיות, יצירתיות ואיכות בתיכנון התפריט באמצעות מיגוון מוצרי מזון המיועדים לשוק המקצועי. "הארוחות המוצגות בתחרות מוכיחות לציבור שארוחת החג במלון יכולה להיות חוויה מקורית, מהנה ויוצאת דופן", אמרה איילת רוזן. לדבריה, האירוע מתווסף

הזוכה: שף בועז דרוז

למקום הראשון בתחרות "שולחן הסדר המנצח", השולחן הטעים, המעוצב והמקורי ביותר לחג הפסח, הגיע שף בועז דרוז, שף מלון "הילטון אילת מלכת שבא". במקום השני זכה שף אלפרד יבניסק ממלון "דיי" ו

אתה מוזמן להוסיף כוכב למלון שלך.

רק מוצרי עמינח יעניקו לאורחי המלון שלך, שינה של 5 כוכבים עם מומן מודרני בריאות, מיטות מתכוננות ומערכות ריהוט לחדר. אתם מוזמנים להצטרף לבתי המלון המובילים בארץ, אשר מציעים לאורחיהם את הגב החזק עם המרכז הבריאותי של עמינח.



חדר שינה

מערכת שינה מעוצבת מנץ מלא. ניתן לשלב מזון זוגי או מערכת זוגית מתכוננת.



מדרה

ספה דו מושבית ממבחר ספות אופנתיות, משולבת כריות במגוון בדים לבחירה. נפתחת בקלות למיטה.



סיישל חד מושבי

ספה חד מושבית ממגוון ספות אופנתיות, בעלת משטח שינה קפיצי אורטופדי. נפתחת בקלות למיטה. אפשרות לשילוב ידיות מרופדות או עץ.



HEAVY DUTY

מיטה מתקפלת בעלת מזרן קפיצים מעולה, מתאימה במיוחד לאדם שלישי בחדר.



KING KOIL-Celebrity

בסיס מיטה קפיצי ומזרן מסדרת King Koil הכולל מערכת קפיצי פיזיקל איכותיים לתמיכה מושלמת. פותח בסיוע מומחי ענף המלונאות.

דג הזהב של עוזי בן



ההתאחדות מבקשת משר הפנים לא לאשר העלאה חריגה בארנונה

על חוסר ההגיון בהעלאת התשלומים. "בהתחשב בשיעור האינפלציה האפסי בשנה האחרונה, ונוכח הצורך להחיל חיסכון והתייעלות גם על הרשויות המוניציפליות, אין מקום לאשר העלאה כלשהי בתשלומי הארנונה בשנת 2005. יש לזכור שמגמת ההתאוששות בתעריפי הארנונה לתנועה ולאי יציבות ומיספר התיירים המגיע לארץ נמוך ב-50% ממיספר התיירים שהגיעו בשנת 2000. תמיכת משרד הפנים בהורדת תעריפי הארנונה למלונות חיונית לשיקום תעשיית המלונאות, שהיא מנוף לתעסוקה וצמיחה בכל רשות מקומית ובמשק ככלל", אומר אבי על בסיס בדיקה כלכלית שנעשתה לאחרונה על ידי משרד התיירות, נימצא כי בשנות פעילות רגילה (ערב המשבר בתיירות) שילמו המלונות ארנונה בממוצע ארצי 3% ממחזורם ובאזורים מסוימים 6%. מדובר בסכומים מהוויים פגיעה משמעותית בריווחיות עד כדי העברת המלון ממצב של רווח להפסד.

נשיא התאחדות המלונות בישראל, אבי אלה, פנה במכתב לשר הפנים אופיר פינס בבקשה למנוע העלאה חריגה בתשלומי הארנונה של המלונות על ידי הרשויות המוניציפליות. אבי אלה מבטא את חששם של המלונאים מכך שינתן אישור על ידי משרדי הפנים והאוצר להעלאה של תעריפי הארנונה למלונות ברשויות המקומיות מעבר למה שניקבע בחוק ההסדרים. ההחלטה על תשלומי הארנונה לשנה הנוכחית אמורה להתקבל בין משרדי האוצר והפנים. לדבריו של נשיא ההתאחדות, בדיקה כלכלית שנעשתה על ידי משרד התיירות ונתוני המחלקה הכלכלית של התאחדות המלונות, מראים כי תשלומי הארנונה של המלונות הגיעו בשנות המשבר בתיירות ל-5% מהמחזור ולכ-12% מהערך המוסף - שיעור הגבוה פי שלושה ויותר מהמקובל במיגזרים אחרים בתחום העיסוקי. נתונים אלה תומכים במאבקם של המלונות להקלות בתעריפי הארנונה הניגבים על ידי הרשויות המוניציפליות ובוודאי מצביעים



הגורו של הכתיבה לקולנוע ולטלוויזיה רוברט מקי, קיים בארץ את הסמינר STORY שקנה לו שם ברחבי העולם. בסיסו בארץ היה סוויטה מפוארת במלון "דן" בתל אביב. במרכז - רוברט מקי, מימין - מנכ"ל המלון יעקב סודרי, משמאל - יו"ר איגוד המפיקים אסף אמיר. צילום: עינבל אלרן.

בתחרות השפים השנתית של מיכללת "הולדיי אין" בשיתוף "תנובה שף", זיכה דג בורי את השף עוזי בן במילגה בגובה 10,000 שקל.

הימים" ובוגר מיכללת "הולדיי אין", זכה במקום הראשון. לדבריו, הזכייה במקום הראשון היא הודות לשימת הלב לאסטטיקה והקפדה על כללי האיוון בכמות בלי לאבד את האיכות, תוך ניצול מירבי של סל המוצרים המייצג שסיפקה "תנובה שף" לתחרות. "הקו שהינחה אותי", אמר, "היה להמחיש כי העוף יכול להוות בסיס ליצירת מנה חדשנית, מקורית וטעימה - תוך שימוש בחומרים טבעיים שמשמרים את הטעם ומשבחים את המנה". המנה הראשונה בארוחה הזוכה היתה דג בורי כנרת שהוגש על מצע של בצק חומס מטוגן בטעמים אוריינטליים עם קארי ג'ינג'ר, כמון וכוסברה. המנה העיקרית היתה כרע עוף ברשת עם ארטישוק ירושלמי בדבש, רוזמרין, שעועיית ירוקה שטוחה, מוקפצת בשמן זית ועישיב תיבול. תחרות השילוש מתקיימת זו השנה השנייה, והשנה השתתפו בה שנים עשר בוגרים של מיכללת "הולדיי אין". צוות השופטים כלל את שף אבי שטייניץ, שף גיא פרץ, שף בר לב חמו ושף ניקי גרנר.



ניפתח חוף הים הפרטי של מלון "גולדן טוליפ" בים המלח. בחגיגת הפתיחה ארחו יו"ר חברת "פתאל מלונות" דוד פתאל ומנכ"ל החברה גדי פריבר את ראש המועצה דב ליטבינוף, מנכ"ל המועצה יצחק בורבה, מנהלי מלונות מהאזור ואורחים נוספים. חוף הים הוא במרחק הליכה מהמלון, ולמעוניינים - מוצע שרות הסעה בטוק-טוק.

★ בעיקבות הגידול שחל במספר העמותות לתיירות, משרד התיירות הגדיר מחדש עשרה מרחבי תיירות איזוריים במקום שמונה-עשרה עמותות שפעלו עד כה. הסיוע של משרד התיירות למרחבים האיזוריים יינתן על פי הצרכים השיווקיים.

★ מלון "עדי" באילת נימכר למשפחת כהן, אנשי עסקים שבבעלותם מלונות באנגליה.

★ "ישרוטל" רכשה את השליטה במלון "לגונה" באילת מחברת "חוף אלמוג" תמורת 14.4 מיליון דולר. סכום זה יקנה לה מניות בהיקף של 74.9%. במלון 256 חדרים.

לקראת הקיץ צפויים מיבצעי גוס עובדים למלונות



אבי רוזנטל: תוספת של אלפי עובדים

באינטרס של המדינה וטובת המשק להשקיע משאבים בשיווק ובשדרוג התשתית התיירותית בארץ - השקעה שתגדיל באופן ישיר את מספר התיירים ותתרום להעסקת עובדים נוספים ולצמיחת המשק. הזינוק בהזמנות עובדים שנירשמו בפברואר בשירות התעסוקה מתבסס בחלקו הגדול על ביקוש מקצועות בתחום המלונות כמו עובדי משק, מלצרים, טבחיים וניקיון. משירות התעסוקה נימסר כי רשומים כ-4,380 מחפשי עבודה בענפי האירוח השונים. עובדי המלונות נחלקים לעובדים מקצועיים הזקוקים להכשרה מקצועית משמעותית ועובדים בלתי מקצועיים היכולים להתחיל בעבודה לאחר הכשרה פנים מפעלית קצרה במלון. הביקוש לעובדים מחד ומחפשי העבודה בתחום מאידך, מצביעים על צורך בהכשרת עובדים למלונות במקצועות השונים, בעיקר בתחומים בהם נידרשת הכשרה ארוכה.

מגמת הביקוש לעובדים בענף המלונות התחזקה בחודש מרץ וצפויה לגדול לקראת ובמהלך עונת הקיץ המהווה עונת שיא במלונות. כך עולה מסקר תעסוקה שקיימה המחלקה הכלכלית של התאחדות המלונות בקרב הרשתות הגדולות המעסיקות כ-40% מהעובדים בענף. לאור הגידול בביקוש לעובדים במלונות, הוחלט בפגישה שהתקיימה בין נציגי התמ"ת, שירות התעסוקה ונציגי התאחדות המלונות, על מיבצעי גוס עובדים למלונות במהלך חודש מאי. על פי סקר התעסוקה, הביקוש לעובדים במלונות עלה ב-10% באילת ובים המלח וב-20% באזורים המבוססים על תיירות חוץ כמו טבריה וירושלים, בהשוואה לאותה תקופה בשנה שעברה. בהסתמך על הסקר ועל הגידול הצפוי בהגעת התיירים, ההערכה היא כי עד סוף השנה צפויים להיקלט 4000 עובדים חדשים במלונות בארץ. מיבצעי גוס העובדים לעבודה בענף יתקיימו בירושלים, בתל אביב, בחיפה ובבאר שבע, וייעשה ניסיון לגייס אוכלוסיות מיוחדות כמו עולים חדשים ואקדמאים. לדברי מנכ"ל התאחדות המלונות בישראל אבי רוזנטל, תוספת עובדים בענף המלונות משמעותה תוספת של אלפי עובדים בענפים נוספים במשק המספקים מוצרים ושירותים לתיירות, כמו מסעדות ובתי קפה, מוניות ואוטובוסים, טיולים והדרכות, בילויים וקניות. תעשיית התיירות והמלונאות מבוססת, מעצם טיבעה, על כוח אדם מקומי ויצרת אלפי מקומות עבודה במרכז ובפריפריה. מדובר



משה לוי, בן 91, חזר מארצות הברית ל"הילטון" בתל אביב, על מנת לבנות דגם סוכר של המלון לציון ארבעים שנה להקמתו. משה לוי היה טבח במלון עם פתיחתו, ובנה אז דגם סוכר של המלון. משמאל: נשיא קבוצת "הילטון" דיוויד מישלז.

יש לך חומר למדור כוכבים?

עושים בית ספר



אקדמי. יש לנו גם הסכם עם אוניברסיטת ג'ונסון אנד וולס בארצות הברית, להשלמת תואר אקדמי, וחלק מהבוגרים שלנו כבר עושים שם תואר שני. יש לנו הסכם עם אוניברסיטת הונולולו, בה לומדים עכשיו שישה תלמידים שלנו וגם עם קנדל קולג' בשיקגו – לימודי התמחות במינהל מזון ומשקאות. זוהי קבוצה מכוונת מלונאות, והאמת היא שהפריחה בתחום הזה נובעת לא מעט מאי קיומו של מסלול מלונאות משולבת אצלנו. פעם היינו מעצמה של מלונאות משולבת, אבל בגלל חוסר תיקצוב ממשלתי הדבר לא מתבצע. לדעתי המלונאים צריכים להפעיל לחץ בנושא הזה על הממשלה, כי לימודי המלונאות המשולבת מהווים עתודה חשובה מאין כמוה לכוח אדם מעולה במלונות.

מפתחים נושאים נוספים?

הקמנו מרכז גסטרונומי שפתוח לקהל הרחב – למי שרוצה להיות טבח מקצועי. מסלול אחד של אמנות הבישול למתחילים, מעשי ועיוני, וקורס בישול א-ל-קרט למוסדות, שהוא להיט. מרצים בו גם שפים אורחים ולומדים בו גם בישול לא כשר במיטבח חיצוני. את הקורס הזה אנחנו מקיימים כבר שנתיים, ארבעה חמישה מחזורים בשנה, עם הצלחה שהולכת וגדלה. וחוץ מזה אנחנו מפעילים לימודי תעודה בקונדיטאות, ניהול מסעדות ובתי קפה, הפקת אירועים וניהול משק. המיזם הכי גדול הוא "בר מסטר תדמור", עם שלוחות בחיפה, בירושלים, בתל אביב ובבאר שבע. במרכז לומדים מי שרוצים להיות ברמנים ואנחנו פותחים בית ספר לקפה בשיתוף "אילי". שלחנו את המנהל להתמחות בבית ספר לקפה של "אילי" באיטליה, רכשנו ציוד מתאים וגם זה עובד. אנחנו גם משמשים מוסד לימודי לשוק המוסדי ובונים חבילות השתלמות לגורמים ששולחים אלינו עובדים שלהם. למשל – צה"ל, קו-אופ הריבוע הכחול, קלאב מרקט, משטרת ישראל ושרות בתי הסוהר. הרוח החיה מאחורי כל הפעילות הנימחת היא אורלי ברגמן שמנהלת את בית הספר "תדמור" כשנתיים, אחרי שהייתה סגנית במשך שלוש שנים ולפני כן מנהלת מגמת המלונאות המשולבת. היא עבדה שנים עשרה שנים בתפקידים שונים ברשת "דן", מרבינת ב"דן" תל אביב – מארחת בגריל רום, מלצרית, ברמנית, ראש אגף מזון ומשקאות וסמנכ"ל. תוך כדי העבודה ב"דן" למדה ב"תדמור" מינהל מלונאות והשתלמה בלואזן בניהול מזון ומשקאות. הייתה מרצה במיכללה למינהל, בהדסה ירושלים וב"תדמור". היא בעלת תואר ראשון במדעי החברה ותואר שני במינהל חינוך. היא קיבלה את תפקיד מנהלת בית ספר "תדמור" אחרי שעמדה במיכרז חיצוני.

משתדלת למצוא לכל אחד עבודה באזור מגוריו, לוודא שהוא מקבל משכורת מתאימה וללוות אותו באמצעות חונך. כך התלמידים עובדים, רוכשים נסיון, מקבלים משכורת ומכנים את עצמם לשוק העבודה. מה הפלא שהם מבוקשים אחר כך?

אפשר לקבוע שזה מאגר מקצועי למלונות?

הרבה מאוד שפים במלונות למדו ב"תדמור", כי באופן טבעי מגיעים מכאן למלונות. למי שסיים כאן י"ב יש תעודה סוג 1, למי שסיים י"ג יש תעודה 2, מרבית אלה שמגיעים לצבא הם מנהלי מיטבחים, ועם רקע כזה ניקלטים היטב במלונות. יוצאים מכאן מקצוענים ברמה. במהלך הלימודים אנחנו מעניקים העשרה מיוחדת ומקיימים פרויקטים מקצועיים שגם מקנים

בית הספר המרכזי למלונאות "תדמור" קנה לו שם חשוב, כבית יוצר שמכשיר בעלי תפקידים לעבודה במלונאות. בין הבוגרים הרבים אפשר למצוא את יוסי טירקל, גבי כ"ץ, חן מיכאלי, פול מילויצקי, חיים שפיגל, קבורק אלמייאן, נתן בורוכוב, ברטי גוברין, זיו גולדשטיין וחזי הכהן, שחייבים ל"תדמור" את צעדיהם הראשונים בענף. שיחה עם אורלי ברגמן פורסת את הפעילויות, המגמות והתקוות.

מה יש היום ב"תדמור"?

זהו בית הספר הגדול ביותר בארץ גם מבחינת מיספר התלמידים וגם מבחינת מיספר המיתקנים. לומדים כאן כ-1,100 תלמידים במוצע בכל חודש, במיגוון גדול של קורסים ומגמות. בתנאים של היום זהו הישג גדול. אנחנו מפעילים את המיספר הגדול ביותר בארץ של כיתות לימוד ומיתקנים. יש לנו ארבעה מיטבחים לימודיים והחמישי בדרך, והם עובדים מסיבי לשעון שישה ימים בשבוע, ושלוש כיתות קולינאריות מיוחדות להדגמה והדרכה. כל אלה מעמידים אתנו במקום הראשון. הפעילות בבית הספר נחלקת במכוון לתחומים מגוונים, כדי לשרוד בשוק משתנה עם צרכים משתנים. אנחנו קשובים למה שמתרחש ומתאימים את עצמנו לדרישות באמצעות סל פעילויות מקיף.

מי בא ללמוד כאן?

נתחיל מהתיכון הקולינארי שבו יש 110 תלמידים מכל הארץ עם מוטיבציה אדירה. יש כאן תלמידים מוכרמיאל מצפון עד אשקלון בדרום וכמעט מכל מקום שביניהם, מערים, מקיבוצים ומושבנים. זהו תיכון רגיל עם מגמת התמחות בטבחות, מכיתה י' עד י"ג. התיכון הוא בפקוח משרד התמ"ת שאנשיו קשובים מאוד לצרכים של תיכון מסוג זה. אנחנו מפעילים כיתות של עשרים וארבעה תלמידים או פחות ומלמדים שישה ימים בשבוע – שלושה ימים במיטבח לימודי ושלושה ימים לימודי תיכון. תלמידי כיתות י"א ו"ב נימצאים ארבעה ימים בשבוע בבית ספר ובמשך יומיים הם עובדים במלונות, במיסעדות ובחברות קייטרינג, כשאנחנו מוצאים עבורם את מקומות העבודה.

מה קורה אחרי סיום הלימודים?

התלמידים יוצאים מכאן עם תעודת בגרות חלקית ועם סוג 1 בטבחות – תעודת מקצוע עם ותק של שנתיים בעבודה. הם יכולים להשתלב בצבא כטבחים אם הם רוצים, או להתקבל בבוא הזמן לעבודה במלונות ובמסעדות. הם מקבלים כאן הכשרה מקצועית ברמה גבוהה ונסיון מעשי בעבודה. שני תלמידים שלנו עובדים ב"הולידיי אין" בתל אביב כבר שנתיים, יש מי שעובד ב"דן אכדיה" ובמסעדות רבות בטיילת. אני

אורלי ברגמן, מנהלת בית ספר "תדמור", מתרפקת על העבר,

מתמוגגת מן ההווה וחולמת על העתיד.

היא יודעת ש"תדמור"

הוא המקום הטוב ביותר כמאגר מקצועי לתעשיית המלונאות וההסעדה

ומייחלת להכרה תומכת מצד הגורמים הממלכתיים

חבילה אילתית

תוכנית חבילה חדשה עם קמפוס אילת של אוניברסיטת בן גוריון בנגב, בשיתוף רשת "ישרוטל" ומלונות "פתאל", מאפשרים לבוגרי "תדמור" מסלול חדש ומעניין. במסגרת התוכנית, מסיימי שנתיים של לימודים ב"תדמור" ממשיכים את לימודיהם באילת ובמקביל עובדים שלוש ארבע מישמרות בשבוע במלונות. זוהי מסגרת שמאפשרת השלמת הלימודים לתואר אקדמי, תוך התחשבות בלימודים שכבר נעשו ב"תדמור", ולהתקדם במסלול הניהולי.

הבוגרים מגיעים למקומות עבודה שונים, אבל רובם – למלונות.

איך אתם משתלבים בצורך באקדמיזציה?

תואר הוא היום דבר חשוב, ואנחנו כמסוד מתקדם משולבים היטב בנושא. אנחנו מקיימים מסלולים להמשך לימודים לתואר, וכמעט כל התלמידים מנצלים את המסלול הזה. התחלנו בעבר עם אוניברסיטת בר אילן, והיום אנחנו עובדים עם המיכללה למינהל שהיא הגורם המפקח של המסלול ומומחה מטעם אחראי לניהול האקדמי. הם מאשרים את הנושאים ואת המרצים. אנחנו קשורים גם עם מיכללת רופין במסלול מנהלים למינהל עסקים, עם מיכללת נתניה ועם הקריה האקדמית בקרית אונו. כך אפשר להמשיך את הלימודים אחרי "תדמור" במיכללות ולקבל תואר

מפעילים לימודים מגוונים. יש מי שמגיעים לכאן בהפנייה של שרות התעסוקה, המוגדרים כדורשי עבודה, חיילים משוחררים או מי שמעוניינים לעבור הסבה מקצועית. פועלים כיום קורסים להכשרה מקצועית למבוגרים לטבחות סוג 1, למגדנאות ולקצבות. יש גם קורסים של מינהל מלונאי בכיר, והמסיימים מקבלים תעודה משותפת עם "התאחדות המלונות בישראל". לימודי המינהל, בשיתוף משרד התיירות ו"התאחדות המלונות בישראל", נימשכים שנתיים – פעמיים בשבוע בערב ופעם בשבוע ביום שישי. זאת מגמה צומחת – כל שנה פותחים יותר סמסטרים עם יותר תלמידים. לומדים במגמת מינהל מלונאי בכיר ומינהל מזון ומשקאות מבוגרים תוך כדי עבודתם, והם מהווים את המאגר הטוב ביותר לדרג הניהול במלונות.

נסיון וגם מעוררים עניין. למשל, עשינו פרויקט עם משרד העבודה – מאכלים מן התנ"ך. ניתחנו מאכלים שמופיעים בתנ"ך בכל היבט אפשרי, שמענו הרצאות, נסענו לנאות קדומים ונסענו לנגב לתרגל בישול מדברי. כעבודת סיכום בנינו בגינה הסמוכה לבית הספר עיר נוכח"ת על כל מרכיביה – תפאורה, תלבושות, בישול בשטח, בעלי חיים, סופרי סת"ם וכדורים. אירוע כזה מקנה לתלמידים זווית ראייה מיוחדת במינה. עשינו עוד פרויקט – "מבשלים שלום", הקשר בין בישול לשלום. נסענו לכפר דרוזי, בישלנו איתם ארוחת סולחה והם באו לכאן. ארחנו אנשים מבאלי, שלימדו על תפקידו של האוכל בהסכמי שלום בין שבטים. הגיעו אלינו גם חברי איגוד "שפים למען שלום" ובישלו ארוחת סיום עם תלמידי בית הספר הערבי לטבחות יפן. לומדים כאן גם מאכלי עדות ומאכלי חגים וכך יוצאים הבוגרים עם ידע שאותו ינצלו בעתיד בעבודתם המקצועית.

יש התייחסות כזאת גם למבוגרים?

יש כאן היום כ-900 מבוגרים, שליש מהם עוברים הכשרה מקצועית. בעבר עסקנו בעיקר בזה, בקורסים של משרד העבודה. עם השנים הרחבנו את היריעה ואנחנו

מלון הר ציון מחדש את פניו



וילה במלון הר ציון. צילום: דניה ויינר

שנת 2005 הוכרזה כשנת שיפוץ במלון "הר ציון" בירושלים. כל חדרי המלון, הסוויטות וחדרי האגף המצודה יושפצו, כמו גם החמאם הטורקי באזור הספא במלון. לדברי מנהלת השיווק והמכירות של המלון אילנה ברט, שיפוץ המלון יעלה את המלון לרמה של חמישה כוכבים. במלון "הר ציון" 140 חדרים והוא ממוקם במרחק הליכה מהעיר אירועים.



מישלתת מקרואטיה ביקרה במלון "הר ציון". משמאל לימין: מנהל התאחדות הקרואטית לכדורגל ולטקו מרקוביץ, חבר מועצת העיר זגרב וראש משרד הכלכלה פריזגולו לדיסלב, ראש העיר זגרב ולסטה פביץ, מנהל מחלקת מערב אירופה במשרד התיירות יהודה שן, סמנכ"לית בכירה במשרד התיירות אהובה גנור.

מרכז הזמנות ארצי לרשת שרתון ישראל

רשת "מלונות שרתון ישראל" הקימה מרכז הזמנות ושרי לקוחות ארצית בתל אביב, ותסב את מערכת המידע וההזמנות המרכזית לגירסת OPERA של חברת MICROS FIDELIO. המערכת תותקן על פלטפורמת מחשב של חברת HP ו-ORACLE 9i. המערכת תקושר בגרסת RAC 9i. המערכת תקושר בגרסת ONLINE למערכות ההזמנות הבין-לאומיות של "שרתון" העולמית. במרכז החדש ייושמו טכנולוגיות המיחשוב והתקשורת המתקדמות ביותר בתחום, ובכללן מערכת ניהול ובקרת CONTACT CENTER, מערכות ניתוב שיחות, ממשקי CTI, מערכות ניהול, מיסמכים וטיפול בפקסים ומערכת ניהול בין החברות הנוטלות חלק

ברפרייקט - קבוצת "מלם" המספקת את מערך השרתים, מערך האיחסון והגיבוי ושירותי אינטגרציה וחברת "בזק כל" המטמיעה מערכות מלא של חברת את הפרייקט מלוות חברות הייעוץ בצד האירגוני וחברת "גד מהנדסים" בתחום התקשורת. לדברי מנהל טכנולוגיות המידע של רשת "מלונות שרתון" נעם לוי, מדובר בהחלטה אסטרטגית של הנהלת הרשת להשקיע בטכנולוגיות שיאפשרו להביא לגידול מתמשך ומשמעותי במכירות באמצעות שיפור השירות והטיפול בלקוח במהלך ביצוע ההזמנה, שיפור במימוש היתרון של רשת מלונות בפריסה ארצית, שיפור ויעול תהליכים במערכי המכירות וההזמנות ובמערכי התיפעול והשירות במלונות.



איגוד השפים והטבחים בישראל

האיגוד מונה 600 חברים מכל הארץ מכל תחומי אמנות הבישול והאירוח - מלונות, מסעדות, מוסדות ציבור, בתי חולים, צה"ל, מיטבחים תעשייתיים, אולמות שמחה, גני אירועים, קייטרינג ובתי ספר לאמנות הבישול. חברי האיגוד הישראלי חברים גם באיגוד העולמי, שבו חברות כשמונים מדינות מרחבי העולם, ושותף לפעילות הקולניארית באיגודים המסונפים לאיגוד העולמי WACS. במיסגרת הפעילות הבין-לאומית, שפים ישראלים נחשפים למיפגשים קולניאריים וחברתיים בעולם, וחושפים את התרבות הקולניארית הישראלית בפני עמיתיהם ובפני הקהל הרחב. הם משמשים שגרירים של המדינה בתחום פעילותם, משתתפים בתחרויות בין-לאומיות מדי שנה וזוכים

בהישגים מרשימים: מדליות זהב, כסף ואדום והערכה רבה. נוסף על הפעילות הבין-לאומית, איגוד השפים הישראלי פעיל בקרב הקהילה המקצועית, שותף לתוכניות לימוד בבתי ספר, חונך שפים צעירים, תומך בשפים להמשך לימודים, מקיים קשר עם תעשיית המזון הישראלית ומסייע לה בפיתוח ובחשיפת מוצרים. תחום חשוב נוסף הוא פעילות למען הקהילה. שפים רבים מתנדבים להכנת ארוחות, מסיבות, כנסים וקייטנות לחיילי צה"ל, לטוטרס, לאנשי שרות בתי הסוהר וללוחמי משמר הגבול. פעילות התנדבותית נוספת מתבצעת עבור ניצן, ילדי קו לחיים, אגודת אל-סם, האגודה למילחמה בסרטן, הוועד למלחמה באיידס, מועדוני קשישים וגופים אחרים.

קטלוג של המוצרים לגיל השלישי הופק על ידי נסטלה פוד סרוויס, חברת חטיבת המזון לשוק המקצועי מקבוצת "אסם", הפיקה את קטלוג "סל המוצרים לגיל השלישי" - קטלוג המוצרים המלא, המיועד למנהלי המיטבח המקצועי, בעיקר בבתי אבות, בבתי חולים ובקיבוצים. מחקרים מראים שלתזונה נכונה תרומה חשובה לקשר טוב של הקשיש עם הסביבה, לערנות, למצב רוח משופר, לפעילות תקינה של מערכת העיכול ולצריכה נמוכה יותר של תרופות. קטלוג המוצרים של "נסטלה פוד סרוויס" כולל פירוט מלא של מיגוון המוצרים ומידע שימושי המתאים לצרכיה הייחודיים של אוכלוסייה זו.

קטלוג של המוצרים לגיל השלישי הופק על ידי נסטלה פוד סרוויס

הקטלוג מאפשר הרכבת תפריט אופטימלי, המשלב את כל אבות המזון ועם זאת יהיה טעים, ישמר את הטעמים המוכרים והאהובים ויעניק תחושת חוויה סביב נושא האוכל, נושא שהופך למרכזי בסדר היום של הקשישים.

לדברי מנהלת "נסטלה פוד סרוויס" איילת רוזן, אם בעבר כשדיברו על מזון לקשישים התכוונו בעיקר למזון חד-גוני ולתפריט המכיל מרכיבים בסיסיים בלבד, כיום, עם העלייה בתוחלת החיים וביכולות הכלכליות של קבוצה זו, הגיל השלישי הפך לגורם משמעותי בשוק המזון המקצועי, וההתייחסות אליו היא כאל קבוצה בעלת צרכים קולינריים ייחודיים, הדורשים התייחסות ספציפית ותפריט על בסיס מיגוון רחב של מוצרים.

קטלוג המוצרים לגיל השלישי נערך בשיתוף עם ד"ר ברוריה טל, דיאטנית קלינית, יועצת התזונה של "אסם" ועם דינה לוביץ, דיאטנית מומחית בתחום הגריאטריה.

קטלוג המוצרים לגיל השלישי נערך בשיתוף עם ד"ר ברוריה טל, דיאטנית קלינית, יועצת התזונה של "אסם" ועם דינה לוביץ, דיאטנית מומחית בתחום הגריאטריה.

קטלוג המוצרים לגיל השלישי נערך בשיתוף עם ד"ר ברוריה טל, דיאטנית קלינית, יועצת התזונה של "אסם" ועם דינה לוביץ, דיאטנית מומחית בתחום הגריאטריה.

סושי כשר

סושי בר חדש נפתח בלובי מלון "שרתון תל אביב", ויפעל במשך שישה ימים בשבוע מהצהריים עד 10 בלילה. בסושי מועסקים שף ומומחה, יש בו בר אטרקטיבי, כורסות נוחות, נוף לים ושלושה ימים בשבוע תתקיים הופעה חיה של הזמרת ריקי מאור בליווי פסנתר. בתפריט הכשר - טקה מאקי, ג'ירי, סאשימי מגורו וסאקה, וגם מיבחר מגוון של סושי צמחוני במילוי פטריות שחורות, מלפפונים, צנון כבוש, דלעת יפנית, חביטה ומטעמים נוספים מהמיטבח היפני. עמדת סושי בר נפתחה גם בלובי מלון "שרתון סיטי טאוואר" ברמת גן. העמדה מופעלת על ידי טבח ממסעדת "יוקאונו".



רשת "מלונות פתאל" מפעילה מסע פרסום בהיקף של 450 אלף דולר, לקלאב מד קוראל ביץ' באילת. במלון הושקעו 14 מיליון דולר ועוצבו מחדש 287 חדרי המלון והשטחים הציבוריים. סמנכ"ל השיווק של הרשת ענת סטריק דהאן: "קלאב מד הולך להיות חוד החנית של התיירות באילת".

מנהל מזון ומשקאות של מלון "מיצפה הימים" אכרם עבדאללה, הגיע עם צוותו לפרמיירה של תיאטרון "הבימה" והגיש לנאספים לחמים, גבינות וירקות אורגניים מגינת המלון. זהו חלק משיתוף הפעולה הקבוע בין המלון לתיאטרון.

מלון "קראון פלזה" המחודש באילת קיים פעילויות שיט לאורחי המלון, במסגרת משט MED-RED RALLY לכיוון עקבה. רשת "הולדיי אין" היתה המארחת הרשמית ונותנת החסות למשט הבין-לאומי.

אורחי המלון הסקוטי בטבריה מוזמנים במהלך חג הפסח לקונצרטים קלאסיים, סדנות בריאות, מיסטיקה, טיולים בטבע, סדנת קוסמטיקה וסדנת אינטליגנציה רגשית.

מלון "רנסנס" בתל אביב, מרשת "מרייט" הבין-לאומית, חוגג את האביב במיבצע "רנסלסה" בחודשים מאי ויוני. המלון יקיים, בשיתוף האקדמיה לסלסה "לטינו דל מונדו", סדנות ללימוד סלסה, ערב ריקודי סלסה, סיור מודרך "בעיקבות בתים מספרים" והרצאות בנושא אהבה. בחודשים אלה ייהנו אורחי המלון מכניסה חינם למיני ספא במלון - בריכה מקורה, ג'קוזי וסאונה יבשה ורטובה.

חברת התעופה "אייר ברלין" תפעיל טיסות שכר לישראל באמצעות סיוטנאות התיירות "פניקס ריזן". הטיסות יצאו מנמל התעופה בנירנברג ומיועדו לתיירים בלבד.

תקשורת והסברה ישראלית בזירה הבין-לאומית

מצבה הגיאוגרפי-פוליטי של ישראל הוא נושא מעניין, במיוחד את המלונאים. תפוסת המלונות נובעת מן המצב הפוליטי והבטחוני, וראייה לכך היא הבדלי התפוסה בין שנת 2000 לבין השנים שבאו אחריה. כדי להבין את המצב לאשורו ולשמוע עליו מפי מומחים, הוזמנו חברי "איגוד מנהלי בתי מלון" ליום עיון במלון "דן פנורמה" בירושלים. המרצים – אנשי אגף תקשורת והסברה במשרד החוץ ומנהלת תחום ההסברה במשרד התיירות.



זהבית בן הלל



נגה שר גרקו



חיים קורן



עירית שניאור



אמירה אורן



הטניסאי מספר אחת בבריטניה גרג רוסדסקי (במרכז) בא לארץ לתחרות טניס. במלון "הילטון" בתל אביב נערכה לכבודו קבלת פנים. משמאל – יו"ר איגוד הטניס בישראל יאן פורמן. מימין – מנהל יחסי הציבור של "הילטון" תל אביב מוטי רוסס. צילום: קטי כתב.



דוכן ים המלח ביריד התיירות MTT שהתקיים במוסקבה. במרכז – מי שהיתה מנכ"ל התאחדות המלונות בים המלח מיכל ככפני. משמאל – פורית אביגדורי, מנהלת תיירות ניכנסת במלון "נהר הירדן" בטבריה.

יחד את הפוגע ואת הקורבן. תדמית ישראל מתקבלת כמי שעושה שימוש מופרז בכוח, מעלה מאחזים לא חוקיים, מפרה זכויות אדם ולא נוקטת ביוזמה מדינית. התשובה העקרונית, לדברי זהבית בן הלל, היא שמדינת ישראלית משתמשת בכל הכוח שעומד לרשותה כדי להילחם בטרור. "החשיבה ההסברתית משפרת את מעמדנו בעולם". הסקרים שמבצע משרד החוץ מאפשרים לבדוק איזה מסרים ניקלטים ומה משפיע על תדמית ישראל. "קהל היעד", מסבירה זהבית בן הלל, "נחלק באופן ברור: 1% מקבלי החלטות, 9% פעילים פוליטיים, 15% ציבור עם מודעות פוליטית ו-75% הציבור הרחב". סיקור הסיכסוך הישראלי-פלשתיני גדוש עיוותים והצילומים לא תמיד משקפים נכון את מה שקורה בשטח. לפעמים – באשמת ישראל, כפי שקרה בג'נין. השטח ניסגר לתקשורת בזמן מיבצע צה"ל בעיר, כל הדיווחים שפורסמו בעולם היו של הפלשתינים והדיווח היה מסולף וחד-צדדי.

קידום תהליכים

מנהל מחלקת המיזרח התיכון 1 במרכז למחקר מדיני במשרד החוץ חיים קורן, העשיר את השומעים ביידע רחב ומעיק על ישראל מול העולם. "כל מה שמתרחש רלוונטי לגבינו: מותו של ערפאת, בחירתו של ג'ורג' בוש מחדש, הבעייה העירקית. גם בזירה הפנימית הרוחות סוערות, ועם כל אלה נוצרה במה לקידום תהליכים". לדבריו, השחקנים בזירה האזורית שפועלים לפתרון מדיני מונעים לאו-דווקא מטובת ישראל, אלא מהרווח שהם יוכלו להפיק לעצמם. חיים קורן העניק חוויה מיוחדת בידענותו הרחבה בנושאים שונים וביסס את התחושה שאנשי משרד החוץ מומחים בתחומים הרבים שבטיפולם.

התיירות נגה שר-גרקו, דיברה על הקשר בין תיירות והסברה. "תנועת התיירות", אמרה, "מושפעת ממהלכים מדיניים, והצגתנו כקורבן – מקלקלת את התדמית התיירותית שלנו". ההסברה הרכה של משרד התיירות באה לידי ביטוי במודעות ובפרוספקטים, והמסרים מגיעים לנציגים הדיפלומטיים וליתר אנשי משרד החוץ – שעוסקים בהעברת מידע. בשנה האחרונה מסתמנת מגמה חיובית של עליה בלינות במלונות ובאכסניות בשעור של כ-5%, לעומת ירידה בלינות אצל קרובי משפחה וידידים. "לעומת שנת 1995, שהיתה שנת שיא בתיירות שבה הגיעו לארץ 2.5 מיליון תיירים", מסבירה נגה שר-גרקו, "ב-2004 הגיעו 1.5 מיליון תיירים, והצפי לשנה הבאה הוא 1.7 מיליון תיירים".

משרד התיירות מבצע פעילויות רבות לעידוד התיירות בתחומים מגוונים: חלוקת תעודות לקבוצות של עשרים תיירים ויותר, הופעה של להקת משרד התיירות בפנים קבוצות מעל 100 תיירים, חלוקת פרחים, הרצאות בפני בקרי גבולות על מנת לשפר את המגע עם תיירים. דגש מיוחד מושם על עידוד התיירות פנים, במקביל לתמיכה בצינורות השיווק בחו"ל ולביצוע מסעות פרסום ממוקדים בקרב קהלי יעד נאמנים. "המטרה", מסבירה נגה שר-גרקו, "היא לשמור על תדמית ישראל כיעד תיירותי ולשדר שהחיים נימשיכים כסידרם". את דבריה היא ליוותה במצגת מפורטת על פילוח התנועה התיירותית.

האיזון הקדוש

ראש מדור אירופה במחלקת ההסברה באגף התקשורת של משרד החוץ זהבית בן הלל, חשפה בפני השומעים את אתגרי ההסברה של מדינת ישראל באמצעי התקשורת, אשר בשם האיזון הקדוש מציבים

פתחה את יום העיון והינחתה אותו במקצועיות עירית שניאור, מארגנת כנסים ואחראית על מדור קשרי חוץ במחלקת ההסברה של משרד החוץ. "אנחנו עובדים על דעת הקהל העולמית באמצעי הסברה שונים", הסבירה, "לצורך שיפור התדמית של ישראל".

חייבים להיות שם

מנהלת מחלקת תקשורת והסברה בערבית אמירה אורן, ריתקה את השומעים בהסברים על פעילות משרד החוץ בתחום הערבי. לפני תפקידה הנוכחי היתה ניספחת כלכלית בקהיר וחברת השגרירות בבריסל. היא סיפרה על "האוקיינוס" של כלי התקשורת הערבים – עיתונים, רדיו, טלוויזיה ואינטרנט ועל הקושי בטיפול בהם. "אבל צריך להסביר את המסר הישראלי גם כשהוא פחות נוח". התקשורת הערבית כיום היא הרבה יותר משוחררת ומראה השידורים מעודכן וקצב. אפשר למצוא בהם דיווחים מכל העולם, 24 שעות ביממה – כמו בכל תחנות הטלוויזיה הגדולות. לתחנת אל ג'זירה, למשל, יש 30 מיליון צופים, ויש לה משקל רב בכל העולם. מ-1996 התחילה התחנה לשדר מה שמכונה על ידי "הדיעה והדיעה האחרת", ובכך פתחה פתח להבעת דעות מנוגדות, כמו גם הזמנת מראיינים ישראלים. "למרות שהמסר שלנו מורכב", מסבירה אמירה אורן, "אנחנו חייבים להיות שם ולא להרפות אף פעם מהאמינות של הדובר". כל כלי התקשורת הערבים מיוצגים בארץ, בדרך כלל על ידי ערבים ישראלים, ובהם מתקיימים כחמישים ראיונות של דוברים ישראלים בחודש.

החיים נימשיכים כסידרם

מנהלת תחום הסברה במשרד