

BOUGEZ AVEC VOTRE MÉTIER

En 2010, la **CCI Sud Alsace Mulhouse** vous propose une sélection de thèmes liés à l'actualité de vos métiers et aux problématiques auxquelles vos entreprises sont confrontées.

Des spécialistes interviendront sur les différents sujets et répondront à vos interrogations.

Ces réunions d'échanges et d'information ne se dérouleront pas systématiquement dans les locaux de la CCI, mais aussi dans des hôtels, des restaurants ou sites touristiques. Les lieux vous seront spécifiés lors de votre inscription et seront indiqués sur le site www.mulhouse.cci.fr/tourisme

La participation est gratuite. Vous pouvez vous inscrire dès à présent par mail, fax ou courrier à un ou plusieurs rendez-vous.

Contact et Inscriptions : CCI Sud Alsace Mulhouse

Service Tourisme - Marie-France COLIN
Tél : 03 89 66 78 14 - Fax : 03 89 66 78 03
tourisme@mulhouse.cci.fr

LE SERVICE TOURISME DE LA CCI À VOTRE SERVICE !

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Vous êtes une entreprise des secteurs de l'hôtellerie et hébergements touristiques, de la restauration, du tourisme.

Vous souhaitez agrandir, rénover, développer votre chiffre d'affaires ou optimiser votre activité, le Service Tourisme de la CCI Sud Alsace Mulhouse vous accompagne dans votre projet et vous aide à trouver la solution adaptée à votre situation.

- information sur l'actualité et les tendances du marché
- conseils en gestion, marketing, positionnement produits
- satisfaction clients et démarches qualité
- information sur les aides et financements, aide au montage des dossiers
- réglementations spécifiques au secteur :
les normes d'hygiène, de sécurité et d'accessibilité, les normes de classement hôtelier ; la vente de produits touristiques.

Le Service Tourisme réalise également pour vous des pré-diagnoses gratuits pour les nouvelles normes de classement hôtelier, le titre de Maître-Restaurateur, les certifications Certiquat et HotelCert et le développement durable.

Contact : Service Tourisme - Tél : 03 89 66 78 14 - tourisme@mulhouse.cci.fr

Ce programme a été conçu conjointement par les CCI d'Alsace.
Pour assister aux réunions à Colmar ou Strasbourg :

CCI de Colmar et du Centre Alsace
Service Tourisme - Inès Frederich
1 place de la gare
68001 Colmar Cedex
Tél : 03 89 20 20 44
tourisme@colmar.cci.fr

CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin
Service Tourisme - Nadia Weiss
10 place Gutenberg
67081 Strasbourg Cedex
Tél : 03 88 75 25 66
tourisme@strasbourg.cci.fr

CCI ?
PRÉSENT !

IDAHO - www.agence-idaho.com

LES RENDEZ-VOUS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

PROGRAMME 2010

Pour faciliter vos Projets



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE SUD ALSACE MULHOUSE

Service Tourisme ■ 8 rue du 17 Novembre ■ BP 1088 ■ 68051 MULHOUSE CEDEX
Tél : 03 89 66 78 14 ■ Fax : 03 89 66 78 03 ■ e-mail : tourisme@mulhouse.cci.fr ■ www.mulhouse.cci.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE SUD ALSACE MULHOUSE

Pour faciliter vos Projets



LE NOUVEAU DISPOSITIF DE CLASSEMENT HÔTELLIER

JEUDI 21 JANVIER - 15H30

Hôteliers

Les nouvelles normes de classement pour l'hôtellerie et les modalités d'attribution des étoiles.

VISITE DU SALON INTERGASTRA À STUTTGART

LUNDI 8 FÉVRIER - 7H00 À 19H00

Restaurateurs & Hôteliers

Contacts professionnels, nouvelles idées et tendances pour l'hôtellerie et la restauration.

Déplacement collectif en bus au départ de Mulhouse.
Nombre de places limité.

RÉUSSIR VOS CRITÈRES OBLIGATOIRES POUR LE CLASSEMENT HÔTELLIER

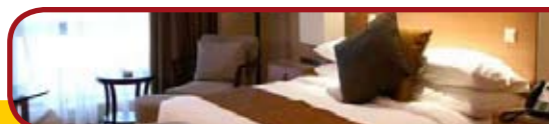
MARDI 2 MARS - 15H30

Hôteliers

Comment sensibiliser vos collaborateurs à l'accueil de personnes handicapées, aux économies d'eau, d'énergie et à la gestion de déchets ?

Présentation des bonnes pratiques d'accueil de la clientèle handicapée selon son type d'handicap, les bons gestes pour l'environnement. A l'issue de cet atelier, vous disposerez d'outils de sensibilisation pour vos collaborateurs afin de valider les 4 critères, soit 9 points obligatoires.

Atelier limité à 12 places.



CONFÉRENCE-DÉBAT : S'ADAPTER AUX NOUVELLES TENDANCES DE LA RESTAURATION

LUNDI 8 MARS - 15H00

Restaurateurs

Avec Bernard Boutboul, Directeur général de GIRA Conseil.

Connaître le marché de la restauration et ses perspectives d'évolution, les attentes et motivation du consommateur d'aujourd'hui et dans 10 ans, comment adapter son offre aux changements.

ATELIER PRATIQUE : RELOOKING ET ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

LUNDI 29 MARS - 15H00

Hôteliers

Un expert en home staging démontre qu'avec une somme d'environ 5000 € il est possible de créer dans une chambre un peu démodée un espace complètement nouveau au goût du jour et qui répond à la demande de la clientèle...

Atelier organisé dans le cadre des échanges d'expériences du Projet Interreg Tourism Upper Rhine.

L'INTERNET POUR L'HÔTELLERIE : NOMADE, RÉACTIF ET INTERACTIF !

MARDI 27 AVRIL - 15H30

Hôteliers

Mieux maîtriser les outils de l'internet d'aujourd'hui : comprendre le fonctionnement des sites de réservation en ligne, savoir utiliser les sites d'avis de consommateurs, faire figurer son établissement sur la cartographie des GPS et autres outils mobiles, etc.

COMMENT RENDRE VOTRE ÉTABLISSEMENT ACCESSIBLE ?

LUNDI 31 MAI - 15H30

Restaurateurs & Hôteliers

Avec Michel Crevoisier, responsable accessibilité de la DDE 68.

Mieux comprendre la réglementation en matière d'accessibilité des hôtels et des restaurants, adapter son établissement aux personnes présentant un handicap (moteur, visuel, auditif, mental).

CONFÉRENCE-DÉBAT : LES HABITUDES, ATTENTES ET COMPORTEMENTS D'ACHAT DES CLIENTÈLES HÔTELLIÈRES

LUNDI 7 JUIN - 15H00

Hôteliers

Avec Mark Watkins, Président du Comité de Modernisation de l'Hôtellerie Française.

L'influence de l'évolution des modes de vie sur l'hôtellerie, notamment au niveau de la réservation, des services hôteliers, la fidélisation, les prix et le développement durable.

RÉUSSIR VOS CRITÈRES OBLIGATOIRES POUR LE CLASSEMENT HÔTELLIER

MARDI 21 SEPTEMBRE - 15H30

Hôteliers

Comment sensibiliser vos collaborateurs à l'accueil de personnes handicapées, aux économies d'eau, d'énergie et à la gestion de déchets ?

Présentation des bonnes pratiques d'accueil de la clientèle handicapée selon son type d'handicap, les bons gestes pour l'environnement. A l'issue de cet atelier, vous disposerez d'outils de sensibilisation pour vos collaborateurs afin de valider ces 4 critères, soit 9 points obligatoires.

Atelier limité à 12 places.

ARCHITECTURE : LES NOUVELLES TENDANCES ET LA DÉMARCHE HQE*

MARDI 19 OCTOBRE - 15H30

Hôteliers

Découvrir les nouvelles tendances architecturales dans l'hôtellerie et la restauration. Savoir mieux appréhender les contraintes environnementales dans ses projets de rénovation.

* Haute Qualité Environnementale

ORGANISER LA PROTECTION SOCIALE ET FINANCIÈRE DE L'ENTREPRISE ET DE SON DIRIGEANT

MARDI 16 NOVEMBRE - 15H30

Restaurateurs & Hôteliers

Mieux connaître les outils pour motiver les salariés (prévoyance, santé, épargne salariale), optimiser le patrimoine professionnel et privé du dirigeant et sa transmission.

