

## Betriebsprofil

Das 4-Sterne-Hotel Schlauer Fuchs liegt in Geislingen an der Steige im Ortsteil Aufhausen. Das Hotel verfügt über 200 Doppelzimmer in drei Kategorien (Basic, Superior, Royal). Die drei Kategorien unterscheiden sich für die Gäste durch ein größeres Platzangebot und einer höherwertigeren Ausstattung. Neben einem kleinen Fitness- und Wellnessbereich verfügt das Hotel über mehrere F&B<sup>1</sup>-Outlets. Neben dem À-la-carte -Restaurant, in dem auch die Übernachtungsgäste mit Halb- und Vollpension speisen, verfügt das Hotel über eine Grillhütte mit rustikalem Ambiente. In den Gästebewertungen wird immer das hervorragende Frühstücksbuffet lobend erwähnt.

### Zielgruppen

Am Wochenende und in der Ferienzeit wird das Hotel hauptsächlich durch Touristen und Wandernde auf der Schwäbischen Alb gebucht. Durch die Nähe zur Autobahn wird das Hotel auch gerne von Busreisegruppen zum Frühstück besucht.

### F&B-Abteilung

Die F&B-Abteilung wird von Nick O'Bryan geleitet. In der vergangenen Zeit gab es wiederholt Kritik seitens der Gäste bezüglich der Speisekarte in der Grillhütte. Die Restaurantleiterin Jessica Oster ist für das À-la-carte-Restaurant verantwortlich, in dem auch das Frühstück sowie der Nachmittagskaffee von den Hausgästen eingenommen wird. Als Restaurantleiterin ist sie u. a. mit der Umsetzung der diesjährigen italienischen Wochen betraut.

### Geschäftsführung

Die Geschäftsführerin Regina Köhler strebt eine Ökozertifizierung an, die auch den F&B-Bereich einschließt. Nick O'Bryan ist darüber bereits informiert, allerdings befindet sich die F&B-Abteilung gerade in der Umsetzungsphase.

### Kontakt:

Hotel Schlauer Fuchs GmbH  
Waldweg 12 a  
73312 Geislingen an der Steige/Aufhausen

Telefon: 07331 999-0  
E-Mail: [info@hotelschlauerfuchs.de](mailto:info@hotelschlauerfuchs.de)  
Internet: [www.hotelschlauerfuchs.de](http://www.hotelschlauerfuchs.de)

Ust-IdNr.: DE 171214101  
Handelsregister: HRB 95511 Amtsgericht Göppingen

Geschäftsführerin: Regina Köhler  
F&B-Manager: Nick O'Bryan [nick.obryan@hotelschlauerfuchs.de](mailto:nick.obryan@hotelschlauerfuchs.de)  
Restaurantleiterin: Jessica Oster [jessica.oster@hotelschlauerfuchs.de](mailto:jessica.oster@hotelschlauerfuchs.de)

---

<sup>1</sup> F&B = Food & Beverage

## **Auszug aus dem Leitbild**

[...]

Bei uns stehen die Menschen im Mittelpunkt. Unsere motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möchten unseren Gästen ein Lächeln in das Gesicht zaubern. Die Rückmeldungen unserer Gäste verstehen wir als Gelegenheit unseren Service zu verbessern.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, nicht nur sorgsam mit Ressourcen umzugehen, sondern auch ökologisch nachhaltig zu wirtschaften. Nachhaltig bedeutet für uns auch, ein fairer Arbeitgeber zu sein.

[...]