HGZ № 28

Diesmal in der

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

№ 28

Seite

ATRIUM

2 WIE ERÖFFNET MAN EIN GRAND HOTEL?
Das neue Buch des Hotel-Unternehmers Carsten K. Rath

AKTUELL

3 DER KONGRESS VON TRAVAIL.SUISSE
Politische und gewerkschaftliche Positionierung für die Jahre 2016–2020

4 GÉRALDINE MÜLLER MARAS
Die Schweizer Meisterin nimmt an den World Chocolate Masters in Paris teil

4 WER WIRD MARMITE YOUNGSTER?
Das Finalkochen der Selection 2016

5 SUPERFOOD
Das Marmite Food Lab Vol. 4

TITEL

6 FREIWILLIGENARBEIT IM TOURISMUS
Eine Paarung mit Win-win-Potenzial

PRODUKTE

8 NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER

MOSAIK

10 DAS HOTEL ALS FILMSET
«Youth» wurde in Schweizer Hotels gedreht

LEBENSART

11 REZEPTTOUREN IN DER STEIERMARK
Wie Wirte mit Produzenten zusammenspannen

13 BEST OF SWISS GASTRO
Die Kategorien «On The Move» und «Coffee»

15 HAUSWIRTSCHAFT IN DER SPITEX
Die Hôtelière Verena Bitterli über ihre Tätigkeit in der spitalexternen Hilfe und Pflege

HOTEL & GASTRO UNION

16 70 JAHRE MITGLIED
Der heute 91-jährige Albert Broder trat 1945 in den damaligen Zentralverband ein

17 KURSE UND VERANSTALTUNGEN

PAGINA ITALIANA

19 ISTANBUL: FRA MINARETI E MODERNITÀ

PROFIL

DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

ANZEIGE

ZVG

Immer lächeln, einfach immer lächeln. Egal was passiert.

55 überzeugende Gründe, ein Grand Hotel zu eröffnen

Da plaudert einer aus dem Nähkästchen, der es wissen muss. Carsten K. Rath ist seit mehr als 25 Jahren in der Hotellerie tätig. Erst vor Kurzem eröffnete er im Zürcher Glattpark das Kameha Grand Zürich. Laut dem Hotelunternehmer ein Grand Hotel anno 2015 mit ganz neuem Konzept. Nun hat er zusammen mit seiner Frau Susanne ein Buch mit dem Titel «55 Gründe, ein Grand Hotel zu eröffnen» auf den Markt gebracht. Darin berichtet er von seiner Leidenschaft, immer wieder neue Lifestyle-Hotels zu eröffnen. Früher waren es jene von anderen Besitzern, nun sind es seine eigenen. «Mir ging es darum, den einmaligen Prozess einer Hoteleröffnung zu Papier zu bringen und im Nachgang noch einmal zu reflektieren.» In seinem Buch geht er dann auch der Frage nach, was ein gutes Grand Hotel ausmacht, über welche Eigenschaften ein Hotelier verfügen sollte und was seine Mitarbeiter auszeichnet. Jedem «Grund» hat er ein Kapitel gewidmet, in dem er eine dazu passende Ankedote zum Besten gibt. So kann man etwa nachlesen, warum nichts ein Team stärker zusammenschweisst als die Tage vor einer Hoteleröffnung, warum es auf die Details ankommt und warum ein Grand Hotel die besten Eigenschaften eines Menschen zum Vorschein bringt.

In einem weiteren Kapitel geht es etwa um den ersten Eindruck. «Wie im Leben gibt es auch im Grand Hotel keine zweite Chance», bringt es Carsten K. Rath auf den Punkt. Aus diesem Grund legt der Hotelier grossen Wert auf die Schulung seiner Mitarbeiter. Wird die Chance, einen guten ersten Eindruck zu machen, verspielt, kommt der Gast nicht wieder. Gelingt der erste Kontakt jedoch zur Zufriedenheit aller Beteiligten, fühle es sich sensationell an. Der passionierte Hotelier schildert in diesem Kapitel, wie er den Hotelnachwuchs mittels anspruchsvoller Rollenspiele schult. Es sei wichtig, den Mitarbeitern beizubringen, eigenverantwortlich zu handeln. Viel zu selten würden sich die Angestellten trauen, das Heft in die Hand zu nehmen und dem Gast zu helfen. «Zu einer gelungenen Reaktion gehört eben auch Geistesgegenwart. Was mache ich, wenn der Gast sich anders verhält als erwartet? Aus vielen Jahren Erfahrung kann ich sagen: Gäste verhalten sich oft unvorhersehbar. Gäste sind nämlich Menschen.»

Carsten K. Rath lernte das Handwerk von der Pike auf und absolvierte eine Ausbildung zum Hotelfachmann in einem Familienhotel im Schwarzwald. Nach diversen Führungspositionen machte er sich schon bald einen Namen als Eröffnungsprofi von Hotels, von Grand Hotels wohlbemerkt. «Ebenso wie die Grand Hotellerie zu ihrer Gründungszeit hat die ‹moderne Grand Hotellerie› immer den Blick nach vorne gerichtet.» Er trimmte Hotels mit straffem Zeit- und Budgetplan auf eine erfolgreiche Eröffnung hin. So etwa das Berliner Hotel Adlon, das «Kempinski», London, oder die zur Ritz-Carlton- Gruppe gehörenden Luxushotels auf Jamaika, in Sharm-el-Sheikh und Naples/USA. Zudem betreibt er zusammen mit seiner Frau Susanne die Hotelgesellschaft Kameha Hotels & Resorts, die Kameha Suite in Frankfurt, das Kameha Grand Zürich und ist Lizenz- und Namensgeber des Kameha Grand in Bonn. Im Weiteren ist er Keynote Speaker und Gesellschafter der Management- und Unternehmensberatung «richtigrichtig».

SEX BITTE NUR IN DER SUITE ist ein weiteres amüsantes Werk des Hoteliers. Das Anfang Jahr erschienene Buch führt die Leser hinter die Kulissen der Grand Hotels.

Wie der deutsche Buchautor und Börsenmakler Dirk Müller im Vorwort des Buches «55 Gründe, ein Grand Hotel zu eröffnen» festhält, wird wohl kaum jemand nach der Lektüre ein solches eröffnen wollen. Doch das Buch sei ein Augenöffner. «Sie werden an Ihren Arbeitsplatz zurückkehren, als würden Sie ein Grand Hotel eröffnen. Sie werden die Liebe zum Hotel neu entdecken. Sie werden Ihre Mitarbeiter mit anderen Augen sehen. Sie werden die alltäglichen Problemstellungen lieben, anstatt sie zu meiden.»

Bernadette Bissig

«55 Gründe, ein Grand Hotel zu eröffnen», 160 Seiten, ISBN 9783867744768, erschienen im Murmann Verlag.

+ PRESSESPIEGEL +

20 Minuten

Coca-Cola und Co machen gegen Zuckergesetz mobil
Die Softdrinkhersteller stehen wegen Fettsucht der Konsumenten unter Druck. Das Problem: Ohne Zucker greift kaum einer zum Süssgetränk. «Wir sehen ein, dass wir Teil der Lösung sein müssen», sagt der Sprecher Informationsgruppe Erfrischungsgetränke. Trotzdem will der Verband eine Zuckersteuer auf Softdrinks verhindern und wehrt sich auch sonst gegen alle Vorschriften, wie viel Zucker in den Getränken enthalten sein darf. Als Argument dient ihr eine selber in Auftrag gegebene Studie, wonach die Schweizer Bevölkerung eine Steuer auf zucker-, salz- und fetthaltige Lebensmittel ablehne.

Neue Zürcher Zeitung

New York sagt Airbnb den Kampf an
Die Rechtsfälle häufen sich, und im Netz machen immer mehr Airbnb-Horrorstorys die Runde. Rund 40 Millionen Gäste haben die Plattform bereits genutzt, und jedes Mal verdient Airbnb zwischen 6 und 12 Prozent der Buchungssumme. Doch immer mehr scheitern Gast oder Gastgeber an der vermeintlich unkomplizierten Plattform, und in vielen Notfällen können die Betreiber keine finanzielle oder rechtliche Sicherheit garantieren. Jetzt will die Stadt New York, der grösste Markt des Online-Vermittlers, die Regulierung verschärfen und streng durchsetzen lassen.

Der Bund

Das lange Warten auf Nespresso-Innovationen
Nestlé hat in Romont bereits das dritte Werk eröffnet, in dem Kaffeekapseln hergestellt werden. Viel heisser wird in der Branche über die fälligen Innovationsschritte diskutiert. Bisher hatte Nespresso ein bis zwei neue Maschinenmodelle pro Jahr lanciert. Dieses Jahr blieb es ruhig. Mit jeder Neuerung hatte Nespresso jeweils die Funktionen verändert, wohl um das Nachbauen der Kapseln zu erschweren. Die Konkurrenz rechnet nun bald mit einer grossen Innovation.

ZAHL DER WOCHE

-14

Im Gastgewerbe beträgt die Arbeitslosenquote 11,1%. Und gemäss dem Arbeitsmarktbarometer des Stellenvermittlers Manpower prognostizieren die Arbeitgeber im Gastgewerbe gar einen weiteren Stellenabbau von fast 14 % bis Ende Jahr. Dieser alarmierende Wert wird durch die KOF-Umfrage relativiert: Die Gastronomen sind dank des schönen Wetters mit dem Sommergeschäft zufrieden. Und die BFS-Statistik weist für den Juli bei den Logiernächten ein Plus von 4 % aus. (nim)