



Wie die Hotellerie auch nach Jahren noch faszinieren kann

Warum „Hotelier sein“ kein Beruf sondern eine Berufung ist?

Jean-Pierre Galey, langjähriger Direktor im Hotel Seehof Davos gibt Auskunft, wieso er auch nach vielen Jahren in der Branche jeden Morgen gerne zur Arbeit geht.

Jean-Pierre, Du bist seit Jahren in der Hotellerie tätig – was fasziniert Dich an dieser Branche?

Was gibt es schöneres als tagtäglich mit Menschen zu arbeiten! Du lernst jeden Tag neue Menschen kennen von jung bis alt, von national bis international, von einfachen Menschen bis hin zu grossen Persönlichkeiten. Jeder Tag ist anders. In der Hotellerie kannst du nur bedingt planen, da du nicht weisst, was dich morgen erwartet. Dies bedingt eine grosse Flexibilität, zwingt einem die Situationen aus allen Perspektiven zu begutachten und entsprechende Entscheide zu fällen. Ich war schon immer gerne Gastgeber – dies ist ultimativ die absolute Bedingung damit man Freude an dieser Branche haben kann. An dem Tag wo ich nicht mehr gerne Hotelier bin, bleibe ich zuhause und suche mir einen neuen Job!

Kannst Du uns sagen, wie sich die Branche in dieser Zeit aus Deiner Perspektive verändert hat?

Vieles hat sich verändert. Auf der einen Seite sicherlich der technische Fortschritt, die Schnellebigkeit (Computer, E-Mail & Handy lassen grüssen). Früher nahm man sich noch Zeit einen Hotelprospekt anzuschauen, eine schriftliche oder telefonische Offerte einzuholen sich lange und ausführlich mit dem Gast im Vorfeld der Reservation zu unterhalten. Es entstand bereits eine Beziehung. Heute kommen die Reservationen via GDS, Computer, Online Plattformern etc., kurz und bündig von wann bis wann man reservieren will und was man bereit ist zu bezahlen. Der

Kontakt zwischen dem Gast und dem Hotel (Hotelier) war viel intensiver und persönlicher. Die internationale Mobilität hat ihre Spuren hinterlassen. Wir wurden plötzlich mit internationalen Mitbewerbern verglichen, der Preisdruck wurde von Jahr zu Jahr grösser und die Mobilität der Gäste wurde ebenfalls grösser. Die Ansprüche an die Hardware wurden dadurch ebenfalls markant erweitert was wiederum auf die Rentabilität der Unternehmung einen Einfluss hatte. Ich denke auch, dass gegenüber früher die Bereitschaft zum Dienen kleiner geworden ist, und viele der heutigen jungen Mitarbeiter nicht mehr bereit sind Opfer zu bringen und vor allem Verantwortung zu übernehmen.

Wodurch unterscheiden sich Kettenhotels von einzeln geführten Betrieben?

Ein Kettenhotel ist der Zahn im Zahnrad. Sämtliche Abläufe und Entscheidungen müssen gleich sein, damit der eine Zahn in den anderen greifen kann. Dies beginnt in der einheitlichen Führung sämtlicher Betriebe, über die einheitlichen Betriebsabläufe und Standards. Alles sollte gleich sein unabhängig vom Standort und den Bedürfnissen. Organisatorisch bringt das sicherlich Vereinfachungen jedoch auch meines Erachtens eine gewisse Anonymität.

Das Individualhotel ist das Zahnrad selber. Ich kann es bestimmen, ich kann individuell entscheiden wie die einzelnen Zähne ineinander greifen sollten. Die Farbe und Art ist nicht

vorgegeben ich kann das ganze Drehen und Machen wie ich will. Ich kann bewusst auf die einzelnen Wünsche und Bedürfnisse eingehen und wenn ich dann alles beisammen habe kreierte ich das „individuelle Zahnrad“. Dies gibt mir die Chance und Möglichkeit anders als die anderen zu sein.

Hast Du nie über einen Wechsel nachgedacht?

Ich habe verschiedene Arten von Hotels kennengelernt – Stadthotel und Saisonhotel. Rasch habe ich festgestellt, dass der Kontakt zu den Gästen eigentlich nur in der Saisonhotellerie stattfindet, da der Geschäftsmann in der Stadt keine Zeit hat, sich mit dem Hotelier zu unterhalten und die Software meines Erachtens eine untergeordnete Rolle spielt. Viel wichtiger ist die Hardware, dass das WLAN funktioniert, die Minibar aufgefüllt ist und der Fernseher funktioniert. Deshalb habe ich mich für die Saisonhotellerie entschieden, da ich hier die Möglichkeit habe meine Rolle als Gastgeber voll auszuüben.

Eigentlich war und bin ich immer noch ein glückli-

cher Hotelier sodass ich fast nie (sag niemals nie) über einen Wechsel in eine andere Branche nachgedacht habe. OK als die Kinder klein waren, oder der Ärger mit den Gästen und Mitarbeiter gross war ☺ habe ich schon manchmal daran gedacht etwas anderes zu machen. Auch im Kollegenkreis dachte ich manchmal wie schön wäre es am Wochenende und über Weihnachten / Neujahr frei zu haben. Jedoch Skifahren zu können unter der Woche hat auch seinen Reiz!

Was ist das Geheimnis eines guten Hotels?

Die Balance zwischen Soft- und Hardware, wobei ich die Software in der Saisonhotellerie mehr gewichte. Was nützt mir ein Hightech-Hotel mit allen Schikanen, wenn der freundliche und zuvorkommende Mitarbeiter fehlt. „Gastgebertum“ muss gefordert und gefördert werden. Ich als Direktor muss Vorbild sein, die Mitarbeiter motivieren können, damit sie sich wohlfühlen und im Betrieb arbeiten als würde ihnen das Hotel gehören. Wenn jeder meiner Mitarbeiter in den Spiegel schauen kann und sagen kann, ich bin ein guter Gastgeber und danach die Einrichtungen, die Dienstleistungen und das Angebot optimal stimmen, dann ist es kein Geheimnis mehr sondern schlicht weg EIN GUTES HOTEL.

Herzlichen Dank Jean-Pierre für Deine pointierten Ausführungen.

Jean-Pierre Galey hat seine Karriere in der Hotellerie mit einer Kochlehre begonnen, sich an der Hotelfachschule und anschliessend im Unternehmerseminar weitergebildet. Seit über 30 Jahren ist er in verschiedenen Führungspositionen vor allem in Davoser Hotels aktiv und leitet seit 2004 das Hotel Seehof Davos (vgl. Kasten auf der folgenden Seite). Er engagiert sich auch in verschiedenen Branchenverbänden.



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Woher stammt meine Motivation? Mit dieser spannenden Frage wurde ich in den vergangenen Wochen wiederholt und teilweise auch intensiv konfrontiert. Für mich ist es klar, dass die Motivation keinesfalls von aussen kommen kann. Im Gegenteil muss die Motivation für unsere Tätigkeiten aus unserem inneren kommen. Alles andere ist nicht nachhaltig und wird über kurz oder lang zu Problemen führen.

Für mich ist es klar, dass meine Motivation aus meiner erfüllenden erfüllenden Aufgabe als Unternehmer kommt. Zusätzlich werde ich von einem tollen Umfeld massgeblich darin unterstützt, meine Träume zu realisieren. Faszinierend ist, wenn ich damit andere Menschen dabei unterstützen kann, sich ihre Träume zu erfüllen.

Herzlichst Ihr

B. Wicki

Beat R. Wicki
 Entrepreneur

In dieser Ausgabe

Warum „Hotelier sein“ kein Beruf sondern eine Berufung ist?

Kaufen Sie Ihre Matratzen noch immer?

Mountain-Ice

Standpunkt – Die Meinung unserer Kunden

Hotel Seehof Davos

Swissfeel arbeitet mit Schwob zusammen:

Kaufen Sie Ihre Matratzen noch immer?

Ein Komplettangebot von Bettsystem und Textilsortiment eröffnet für die Hotellerie neue Perspektiven in Bezug auf Komfort, Hygiene und Finanzierung. Wer will da noch hinten anstehen?

Einzigartiges Bettsystem

Seit mehreren Jahren bietet Swissfeel ein innovatives Bettsystem bestehend aus folgenden Komponenten an: Eine ökozertifizierte Matratze mit Schweizer Mineralschaum der ohne Qualitätseinbusse waschbar ist. Dabei sorgt der atmungsaktive Memory-Foam bei jeder Körperform und jedem Körpergewicht für eine optimale Druckverteilung. Zudem kann das Bettsystem auf Knopfdruck über den verstellbaren Lattenrost auf die individuellen Bedürfnisse eingestellt werden.

Gute Partner finden sich

Die kürzlich lancierte Zusammenarbeit mit Schwob AG schliesst auf logische Art und Weise die gesamte Wertschöpfungskette von der Textilherstellung bis hin zur Reinigung und Pflege. Das Sortiment wird nun mit den innovativen Betten von Swissfeel noch massgeblich erweitert.

Bettsystem mieten

Um dem schwierigen Wirtschaftsumfeld in der Schweizer Hotellerie Rechnung zu tragen, wird

das ganze Bettsystem auch zur Miete angeboten. „Für einen geringen Betrag pro Bett und Nacht erhält der Hotelier garantiert ein immer verfügbares Bett. Im Preis sind Unterhalts- und Reinigungs-

Arbeiten bereits einkalkuliert. Somit kann auch das Investitionsbudget entlastet werden, erklärt Philipp Hangartner, Geschäftsführer von Swissfeel. Weitere Infos finden sich unter www.swissfeel.ch



Neue Firmen stellen sich vor:

Mountain-Ice

Was gibt es besseres als einen coolen Gin Tonic, Mojito, Caipirinia, Bier, Wein oder Softdrinks gekühlt mit Premium-Eis aus Bündner Bergwasser?

Mountain Ice ist ein kleines einzigartiges Eisproduktionsunternehmen, das Eis in Chur herstellt. Die Lieferung von Eiswürfeln und Crushed Ice an die Gastronomie, für Veranstaltungen, Parties und andere Events in der Region Chur erfolgt speditiv und effizient. Zusätzlich zur Eisproduktion bietet Mountain Ice die dazugehörige

Ausstattung wie kleine Gefriertruhen und Ideen zur Präsentation der gekühlten Getränke und Speisen. Für alles, was das Herz an einen kühlen Anlass begehrt, ist Mountain Ice die beste Wahl. Für weitere Informationen über Mountain Ice und die Mojitozubereitung oder einfach eine Bestellung besuchen Sie unsere Webseite oder rufen sie an.



Mountain Ice
Felsenastrasse 5
7000 Chur
www.mountainice.ch
martin@mountainice.ch
Telefon 079 238 52 00.

Die Mountain Ice Drink-Empfehlung: **Zitronengras-Ingwer-Mojito**
Zutaten: Limettenviertel, frische Pfefferminze, Zitronengras, Ingwer, brauner Rohrzucker und natürlich Crushed Mountain Ice, weisser Rum und Ingwerbier oder Limonade. Für die alkoholfreie Variante lassen wir einfach den Rum weg.



Hotel Seehof Davos

Als eines der ältesten Hotels in Davos hält der Seehof die Tradition aufrecht und vereint sie mit Innovation und aktuellem Zeitgeist.

200 Betten in 112 Zimmern (3 Doppel-Suiten, 4 Junior-Suiten, 4 Arven-Turmzimmer, 90 Doppelzimmer, 11 Einzelzimmer).

Drei Restaurants und zwei Bars wobei Amrein's Seehofstübli speziell zu erwähnen ist. 17 Gault Millau-Punkte, 1 Stern-Michelin, Tripple A bei Guide bleu oder die Auszeichnung des Bertelsmanns-Verlag als Restaurant des Jahres 2011 gehören u.a. zum Palmares des auch aus dem Fernsehen bekannten Spitzenkochs Armin Amrein.

Das Hotel ist definitiv einen Besuch wert! Weitere Infos und tolle Angebote finden Sie unter www.seehofdavos.ch

Impressum

Herausgeber: Beat Wicki
Swiss Hospitality Academy GmbH
Kanalstrasse 5
7304 Maienfeld

Auflage 500 Expl., erscheint 2 x jährlich

Gratisabonnemente können direkt beim Herausgeber bestellt werden. Möchten Sie vom Verteiler gestrichen werden, melden Sie dies am einfachsten an info@hospitality-academy.ch.

Wenn Sie sich auf www.hospitality-academy.ch als Nutzer registrieren werden Sie automatisch über die spannenden Blog-Beiträge und weitere Neuerungen aus unserem Umfeld informiert.

Standpunkt

Die Meinung unserer Kunden

Hanno, was hat Euch dazu bewogen, uns für die Entwicklung des spannenden Hotelprojekts in Schaan beizuziehen?

Die Nachfrage nach qualifizierten Übernachtungsmöglichkeiten ist im FL vorhanden; dies entsprechend einer von der Regierung in Auftrag gegebenen Touristikstudie. Diese Herausforderung haben wir angenommen. Als Projektentwickler benötigen wir das fachliche Know How aus dem Hotelleriebereich, welches die Swiss Hospitality Academy in der Person von Beat Wicki in das anspruchsvolle Projekt eingebracht hat.

Haben meine Aktivitäten Eure Erwartungen erfüllt?

Bei der Auswahl eines Hotellerie- und Touristik-Fachmannes hatten wir eine glückliche Hand: Beat Wicki hat uns jederzeit fundiert beim Hotel-Layout, bei den Abläufen, bei den Marktklärungen und bei der Aufsetzung des Businessplanes beraten. Dies ist eine Zusammenarbeit, die wir auch in Zukunft fortsetzen wollen; vielleicht sogar in der Betriebsphase des Hotels, falls wir die uns gesetzten Ziele erreichen.

Was hat Dir an unserer Zusammenarbeit besonders gefallen?

Bei jeder Zusammenarbeit unterschiedlicher Firmen und Personen ist nicht zuletzt neben der Fachkompetenz und dem Engagement die persönliche Komponente massgebend.

Diesbezüglich haben wir die Teamfähigkeit, die Integrität und das sonnige Naturell von Beat Wicki zu schätzen gelernt.

Weitere Informationen zu diesem vielversprechenden Projekt finden sich auf der neuen Website unter www.hoteldreischwestern.li



Hanno Konrad
dipl. Ing. ETH/SIA/LIA
Pat. Ing. Geometer
Geschäftsleitung
Hanno Konrad Anstalt
Bauingenieur- und Vermessungsbüro, Im Rietle 13, FL-9494 Schaan
www.konrad.li

HANNO Bauingenieur- und
KONRAD Vermessungsbüro
ANSTALT Dipl. Bauing. ETH, SIA, LIA
Pat. Ing. Geometer