

Mutig führen, motiviert gestalten

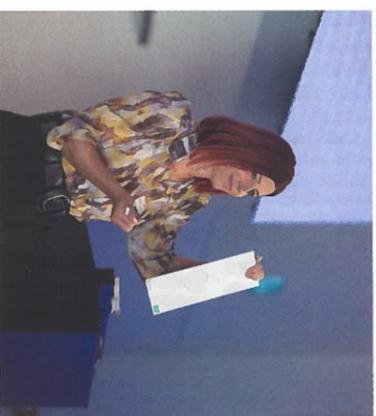
Der diesjährige Hotel Innovations-Tag im Verkehrshaus in Luzern zum Thema «Leadership» bot einen spannenden Ausblick in die zukünftige Arbeitswelt.

Text Nicole Steffen – Fotos Linda Pollari

Der Hotel Innovations-Tag 2024 stand unter dem Motto «Mutig führen, motiviert gestalten – stark in die Zukunft!». Mehrere Topreferenten hielten inspirierende Vorträge über die Chancen und Herausforderungen der Mitarbeitendenführung. Zudem wurde zum neunten Mal das innovativste Hotelkonzept präsentiert.

And the winner is...

Gewonnen hat die begehrte Auszeichnung das Château de Raymontpierre in Vermees JU mit dem Gastgeberpaar Sydney Karolewski und Timon Wolf. «Wir haben das gar nicht erwartet, eigentlich war die Nominierung schon mehr als genug», sagt die ehemalige Gastrojournal-Redaktorin Sydney Karolewski. Umso schöner sei es, dass die harte Arbeit nun



Claudia Thali erklärt in ihrem Referat, was Neurogastronomie bedeutet und wie kreative Prozesse im Gehirn ablaufen.



Daniel Hünebeck eröffnet den Hotel Innovations-Tag 2024 mit seinem Referat zum Thema «Employer Branding».

auch noch mit dem Award ausgezeichnet worden sei, ergänzt ihr Partner Timon Wolf. «Wir mussten bei null anfangen, da war abgesehen von einem leeren, den Gebäude nicht viel vorhanden», führt er weiter aus. Auch heute noch, fünf Monate nach der offiziellen Eröffnung, müssen die beiden ihre Rohprodukte selbst einkaufen bzw. abholen, weil die Lieferanten nicht bis zu ihnen kommen wollen bzw. können.

«Wir beziehen frische Produkte wie Eier, Fleisch, Gemüse und Käse von kleinen Produzenten aus der Region, die kaum Lieferkapazitäten haben. Dieser Mehraufwand ist es uns wert, wenn wir im Gegenzug Produkte mit einer solchen Qualität erhalten», führt Karolewski weiter aus.

Neben regionalen Produkten setzt das Château de Raymontpierre auf unkompliziertem Luxus. Doch was bedeutet das? Die Gäste essen alle zusammen an einem grossen Tisch und laufen auch einmal in Socken im Haus herum. «Wir verzichten bewusst auf Room Service und Reception und setzen dafür auf einen persönlichen Service», erklären die beiden. Da könne es auch mal sein, dass ein Gast in die Küche laufe, weil gerade niemand zur Stelle sei. «Wir können uns hier ausleben und neue Wege gehen,



Podiumsdiskussion mit Marco Parpan-Zollinger (Kurhaus Lenzerheide), Sydney Karolewski und Timon Wolf (Château de Raymontpierre), Zita Langenstein (Moderatorin), Raphael Herzog (Hotel Vitznauerhof) und Nicoletta Müller (Innovation, Sales & Marketing GmbH, v. l.)



Nicole Bischof zeigt auf, was New Work und Selbstführung bedeutet und wie das Gewerbe davon profitieren kann.

ganz ohne Druck von Auszeichnungen oder sonstigen Regulatoren», erklärt Karolewski. Man darf gespannt sein, ob das neu eröffnete Haus im Jura, das zur The Living Circle Gruppe gehört, mit ihrem Konzept auch weitere Kollegen dazu motivieren kann, mutig neue Wege zu gehen und damit neue Standards zu setzen.

Kreativität als Innovationstreiber

Auch die Neurowissenschaftlerin Claudia Thali ermutigt die anwesenden Gäste in ihrem Referat, neue Wege zu gehen. «Wechselt die Perspektive und denkt über den Tellerrand hinaus», so die Expertin. Je mehr Ideen gesammelt werden, desto grösser ist die Chance auf Innovation, führt sie weiter aus. Denn laut dem World Economic Forum steht Kreativität an erster Stelle der wichtigsten Fähigkeiten, die man im Jahr 2025 besitzen sollte – unabhängig von der Branche.

Kreative Ansätze präsentiert auch Daniel Hünebeck in seinem Referat «Employer Branding – mehr als nur eine Inszenierung auf Social Media». Heute haben Bewerbende viele Stellen zur Auswahl und möchten vom Arbeitgeber überzeugt und abgeholt werden. Das bedeute für die Betriebe sich von starren Stelleninseraten zu verschiedenen und



Samuel De Monaco von der Gesundheitsförderung Schweiz erklärt, warum gesunde Mitarbeitende so wichtig sind.



Mehr als 200 wisbegierige Branchenfachleute besuchten den diesjährigen Hotel Innovations-Tag mit dem Motto «Mutig führen, motiviert gestalten – stark in die Zukunft» im Verkehrshaus in Luzern.

emotionale und einfache Rekrutierungsprozesse zu etablieren. Eine spezifische Positionierung sei dabei extrem wichtig, damit die Stellensuchenden wissen, was sie beim Hotel erwarten können.

Auch Nicole Bischof setzt in ihrem Referat das Aufbrechen von traditionellen Organisationsstrukturen hin zu interaktiven Netzwerken, in denen alle mitreden und bestimmen können, in den Fokus. Die Verantwortung liegt dann nicht mehr bei einzelnen Mitarbeitenden, sondern wird von mehreren Personen getragen.

Doch was bedeutet denn nun eigentlich New Work? Ein Zitat von Warren Bennis fasst den Begriff gut zusammen: «Die Führungspersönlichkeiten von morgen werden lernen müssen, ein Umfeld zu schaffen, in dem Wandel begrusst und nicht als Bedrohung, sondern als Chance begriffen wird. Dies ist für mich die einzige Möglichkeit, eine Organisation in turbulenten Zeiten zu führen.»

Was gute Führung auch noch bedeutet, zeigt Samuel De Monaco, Key Account Manager bei der Gesundheitsförderung Schweiz, in seinem Referat auf. Mitarbeitende, die psychisch und physisch gesund sind, seien entscheidende Faktoren für den Unternehmenserfolg. Dafür sei das betriebliche Gesundheitsmanagement unerlässlich.

Die Referate am diesjährigen Hotel Innovations-Tag zeigen sehr schön auf, dass es an der Zeit ist, neue Wege zu gehen – und diese mutig zu bestreiten. Für die Branche wurden dazu vielfältige Möglichkeiten aufgezeigt.



Weitere Artikel zum Hotel Innovations-Tag lesen Sie online mit diesem QR-Code.



Sydney Karolewski und ihr Partner Timon Wolf gewinnen mit dem neu eröffneten Château de Raymontpierre im Jura den neunten Hotel Innovations-Award am Hotel Innovations-Tag im Verkehrshaus in Luzern.

MasterChef geht wieder los
Das TV-Format «MasterChef» mit 16 Hobbyköchen aus der ganzen Schweiz geht in die nächste Staffel: Es gilt, die Jury, bestehend aus Andreas Caminada, Nenad Milinarevic und Elif Oskan, von ihrem Talent zu überzeugen. Neu unterstützt von Silvio Germann und Sven Wassmer die Jury. Die neue Staffel gibts ab dem 29. Oktober jeden Dienstagabend auf dem Sender 3+.

Brändli geht ins Tessin
Der Schwyzer Reto Brändli (33) startet am 1. April 2025 mit einem prestigeträchtigen Job: Er wird Nachfolger von Rolf Flieger auf im Restaurant Ecco des Hotels Giardino in Ascona TI. Das vermeldet der GaultMillau Channel. Brändli kocht derzeit erfolgreich im Adlon Kempinski in Berlin.

Huus Quell neu bei LHW
Die internationale Hotelver-einigung The Leading Hotels of the World (LHW) hat das neue Fünfsterhotel Huus Quell in seinen Kreis aufgenommen. Gleich mit der Eröffnung Anfang 2025 wird das Hotel dieses Gütesiegel tragen. Das Huus Quell gehört mit dem Huus Bären und dem Huus Löwen zum Resort Appenzeller Huus in Gonten AI.

ANZEIGE

Mehr Rendite
Das garantieren erfolgreichste Gastro-Berater mit der

Gastro-Fibel

Ft. 98.00 E-Book oder Druck Ft. 128.00

70 geballte Themen für mehr Umsatz und garantierte Kostensenkungen

Weitere Stärken siehe

www.reor.ch