

HIRMER

HOSPITALITY

Personal für das Grand Hotel Straubinger und das Badeschloss in Bad Gastein - Wie finden Unternehmen heute MitarbeiterInnen vor und während zwei Hoteleröffnungen? Ein Interview mit Constanze Engelhardt – Group HR Managerin

München, 23.11.2023 – Am 1. September wurde Bad Gastein und das geschichtsträchtige Grand Hotel Straubinger aus dem Dornröschenschlaf erweckt. Am 1. Dezember eröffnet auch das Badeschloss und komplettiert so das Ensemble am Straubinger Platz, dem Herzen Bad Gasteins. Für die Personalabteilung beider Häuser ist es eine spannende Herausforderung in Zeiten von Fachkräftemangel Teams für Küche, Spa, Housekeeping, Frontoffice etc. für zwei Hotels von Grund auf zu rekrutieren. Unterschiedlicher könnten die Häuser nicht sein: Das Grand Hotel Straubinger mit seiner langen Geschichte und der Patina ist ein Kunstwerk, das für sich alleine steht und mit seinem Anspruch des Grand Hotels vor allem das gesetzkere und wohlsituierte Klientel anspricht. Das Badeschloss ist ein hipbes, buntes Lifestyle Hotel, das vor allem für Millennials eine Heimat auf Zeit sein wird. Beide Häuser bieten also eine große Spielwiese an Möglichkeiten, die Raum für Professionals, Auszubildende, QuereinsteigerInnen, alleinerziehende Mütter und Väter bietet. Die Summe aller MitarbeiterInnen bilden die Seele der beiden neuen Häuser.

Frau Engelhardt, welchen Weg gehen Sie, um heute MitarbeiterInnen zu finden?
In Bewerbungsgesprächen ist es mir wichtig, jeden einzelnen Bewerber wirklich kennenzulernen seine Individualität zu greifen und zu schätzen. Denn ein Lebenslauf kann heute, wie die KI zeigt, viel beinhalten, aber nur wenig aussagen. Die Hotellerie ist ein praktischer Beruf, den jeder erlernen kann, wenn das Herz am richtigen Fleck ist und man mit Leidenschaft bei der Sache ist. Auf der fachlichen Ebene kann man den Leuten viel beibringen. Deswegen sind wir offen für QuereinsteigerInnen, PensionistInnen und Personen mit Defiziten, die das Hotelleben schätzen lernen wollen. Natürlich ist es aber auch wichtig, MitarbeiterInnen einzustellen, die fachliche Expertise mit langer Erfahrung mitbringen und zum Beispiel eine klassische Ausbildung in der Hotellerie absolviert haben. Wir freuen uns, junge Menschen in leitenden Positionen wachsen zu sehen und ihre Karriere in der Hotellerie zu fördern.

Benefits sind im Arbeitsmarkt mehr gefragt, denn je. Welche Anreize können Sie den zukünftigen MitarbeiterInnen bieten?

Mit einem Gehalt oder mehr Urlaubstagen ist es für die Generation Z nicht mehr getan. Vielmehr geht es unseren BewerberInnen um die persönliche Entwicklung, um flexible Arbeitszeitmodelle, um Gesundheitsthemen, die das Gesamtpaket schnüren und die MitarbeiterInnen zufrieden stellen.

Unsere MitarbeiterInnen können von übergreifenden Mitarbeitererrabatten in den Hotels sowie von lokalen Arrangements profitieren. Sei es der kostenlose Zugang zu Fitness- und Wellnessbereichen oder Kooperationen mit lokalen Partnern (beispielsweise Skipässen, Verleih von Mountainbikes, Cold Surfing). Für jeden Geschmack wird hier etwas angeboten. Durch individuelle Begleitprogramme profitieren die MitarbeiterInnen darüber hinaus auch in ihrer persönlichen Entwicklung.

Vor allem die beiden Neueröffnungen in Bad Gastein sind sehr reizvoll, da man Teil eines multikulturellen Teams werden kann, von dem man lernen, aber auch bereichern kann. Das Grand Hotel Straubinger und das Badeschloss sind außergewöhnlich, da beide Häuser bisher bekannte Normen sprengen und gerade hier progressive Ideen auf fruchtbaren Boden stoßen. Hier ist die Möglichkeit besonders groß, aktiv mitzugestalten, um die modernen Gästeanprüche

HIRMER

HOSPITALITY

jeden Alters zu befriedigen oder sogar zu übertreffen. Es ist doch schön an einem Ort zu arbeiten, der Teil einer neuen Geschichte in Bad Gastein sein wird und so gewissermaßen „Geschichte zu schreiben“.

Welches Umfeld erwartet die MitarbeiterInnen?

Ein gesundes und gemütliches Umfeld für unsere MitarbeiterInnen ist uns sehr wichtig. Wohnen und arbeiten, wo andere Urlaub machen, an magischen Orten mit Aufbruchsstimmung, das ist eine einmalige Chance. Gerade der magische Ort Bad Gastein bietet Kunstaussstellungen, Yogaprogramme sowie zahlreiche Wellnessmöglichkeiten. Die Bergkulisse lädt zum Alpinsport wie Wandern, Klettern, Skifahren und Co. ein. Hierbei ist die Chance groß, auch tiefer in die Community von Bad Gastein einzusteigen, mit der gemeinsam es möglich sein wird, den Ort Bad Gastein für alle Generationen attraktiv zu gestalten.

Welche Positionen sind aktuell noch zu besetzen?

Für die Wintersaison aber auch darüber hinaus suchen wir das qualifizierte Fachpersonal in den Bereichen Service, Küche und Front Office. Vom Abwäscher über Jungköche, Postenköche (Gardemanger, Saucier, Entremetier) bis hin zum Servicemitarbeiter ist alles dabei. Darüber hinaus möchten wir natürlich auch starke Frauen ermutigen sich auf Führungspositionen zu bewerben. Female Leadership liegt uns am Herzen. Denn wer sagt denn, dass eine Frau nicht zwei Hotels als Cluster General Managerin führen kann? Oder vielleicht gibt es ja auch eine Küchenchefin, die ihren Schriftzug in der Kulinarik setzen möchte.

Weitere Informationen finden sich unter <https://www.travelcharme.com/karriere>.

Über die Hirmer Hospitality

Die Hirmer Hospitality ist Teil des traditionsreichen familiengeführten Münchner Unternehmens Hirmer Gruppe und vereint zwei starke Hotelmarken unter einem Dach: *Travel Charme Hotels & Resorts*, den führenden Experten für Ferienhotellerie in Deutschland und Österreich, sowie das junge und dynamische Lifestyle-Konzept *Urban Nature* mit dem im April 2022 eröffneten Haus in St. Peter-Ording. Dazu kommen ausgewählte Individualhotels im Luxussegment: Das Grand Hotel Straubinger in Bad Gastein am 1. September 2023, das Badeschloss am 1. Dezember in Bad Gastein und Salò Si am Gardasee im Frühjahr 2024. Insgesamt zählen derzeit zehn Hotels und drei Hotelprojekte in Deutschland, Österreich und Italien zum Portfolio der Hirmer Hospitality.

Pressekontakt:

Anja Kloss
a.kloss@travelcharme.com
+49 162 / 4975286

LHLK Agentur für Kommunikation
Stefanie Fredrich
hirmer-hospitality@lhlk.de