

People & Brands

- 06 Panoramabild
- 08 Lieblingsplatz
- 09 Trending: Neues aus den Sozialen Netzwerken
- 10 Auslandschef: Andreas Porias im Hidden Gem Montenegro
- 12 #Monotalk: Ali Mahlodji über Fehlerkultur

Business & Management

- 18 Hoteltest: Das Telegraphenamt in Berlin im Mystery-Check
- 28 Experten-Analyse: Alexander Aisenbrey ordnet die Ergebnisse des Hoteltests ein
- 32 Im Gespräch: Pauline Oster von Tribe Hotels über das Konzept und Wachstum der Marke
- 36 Althoff Hotels: Einblicke in die Zukunftspläne der deutschen Hotelkette

Trends & Inspiration

- 44 Urlaubsmetropole Dubai: Zwischen Luxus und Nachhaltigkeit
- 50 Messevorschau: Die Highlights der Internorga 2025

Food & Beverage

- 54 Profirezept: Christina Ong von Como Hotels kreiert einen süß-asiatischen Start in den Tag
- 56 Flexibles Frühstück: Drei Hotels und ihre Angebote für Eilige
- 59 Schmackhafte Neuheiten fürs morgendliche Buffet

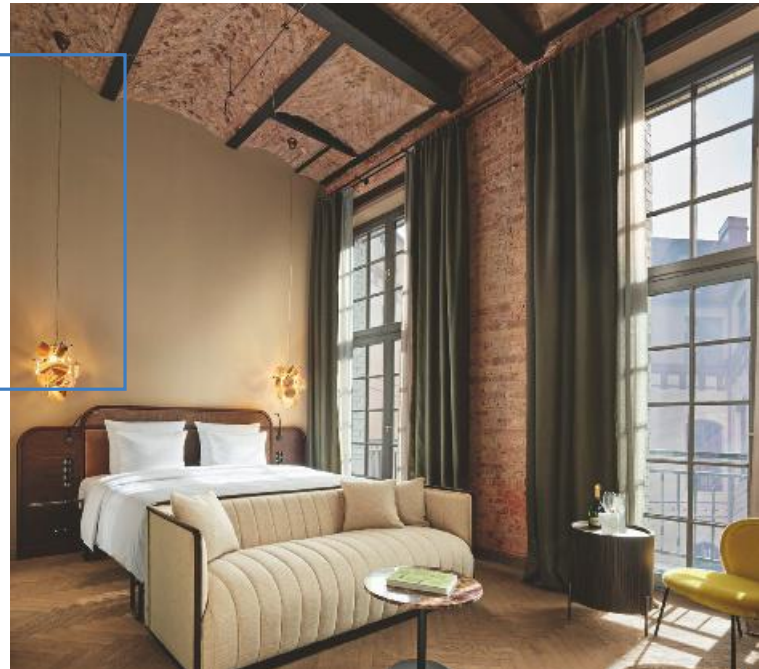
Service

- 03 Editorial
- 30 Steuertipp: Networking mit steuerlichem Blick
- 31 Versicherungstipp: Absicherung bei Hochwasser
- 42 Rechtstipp: Musikrechte auf Instagram
- 43 Marketing Insight: Maßnahmen gegen die digitale Stagnation
- 95 Branchennavigator/Impressum
- 98 Vorschau

18

Im Check

Das Hotel
Telegraphenamt
in Berlin im
Tophotel-Hoteltest



10

Auslandschef

Andreas Porias schätzt die
„dramatische“ Landschaft
des Balkanstaats

54

Das weckt jeden
Morgenmuffel: Die
Kokosnusswaffeln aus
der Küche der Como
Hotels & Resorts



66

Retreat mit grüner Seele

Zu Besuch im
neuen Wald Weit
im Rheingau



HOTEL+TECHNIK

- 62 Panoramabild
- 64 Inspiration: Von Hightech-Zimmer bis Öko-Ratgeber
- 66 Hotelreportage: Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt des neuen Wald Weit Rheingau Hotel & Retreat
- 72 Cybersecurity: So sind Hoteliers auf der sicheren Seite
- 78 Best Western Hotel München-Airport investiert in Umbau
- 81 Dekra-Expertentipp: Sicherheitsprüfung für Masten
- 82 Mehr Umsatz dank Musik: Interview mit Daniel Stoiber von Radiopark
- 84 Hotelplanung: 20 Dos and Don'ts beim Hoteldesign
- 90 Outdoor-Produkte: Vom Sofa bis zur Außenleuchte
- 94 Outdoor-Trends: Tipps von Designerin Yvonne Meindl-Cavar



90

Schönes für draußen

Vom Sofa bis zur
Außenleuchte

36

Im Gespräch

Thomas Althoff und
Frank Marrenbach
von den Althoff Hotels
gewähren Einblick in
ihre Strategie



Ali Mahlodji ist „Brückenbauer“
und Impulsgeber für eine neue
Arbeitswelt und Mutmacher für
alle, die Zukunft gestalten wollen.



#Monotalk

Interview über Fehlerkultur

Ali Mahlodji kam als Flüchtling nach Europa und startete seine Karriere als stotternder Schulabbrecher mit mehr als 40 Jobs. Heute ist der CEO von FutureOne international als Experte für Bildung und Arbeit tätig und berät Unternehmen, Politik und Organisationen bei Fragestellungen des Wan-

dels im Zeitalter der Digitalisierung – immer mit Fokus auf den Faktor Mensch und dessen Potenziale. Beim Leadership-Event „Emotionalead“ von Tophotel und Vorreiter AG wird er sein Know-how teilen. Wir sprechen schon vorab mit ihm über veränderte Anforderungen in der Führung.

Herr Mahlodji, wie erleben Sie momentan die Führungskultur?

Ali Mahlodji: Im Vergleich zu vor zehn Jahren sind hier Quantensprünge passiert. Themen wie Inklusion, Diversity, Equality oder Führung durch Vertrauen werden hierzulande nicht nur wichtiger, sondern inzwischen auch vielerorts implementiert – vom Konzern bis zum Familienbetrieb.

Mit der Keynote „Start, fail, innovate & kick ass – warum Fehler unsere besten Wegbegleiter sind“ beleuchten sie bei „Emotionalead“ am 10. April das Thema Fehlerkultur in der Führung. Wie ist um diese denn aktuell bestellt?

Die heutige Arbeitswelt verändert sich rasant, Führungskräfte müssen sich ständig auf Neues einlassen, neue Projekte initiieren et cetera. Das Ergebnis soll am besten sofort perfekt sein und das Resultat des Prozesses bereits bei Beginn absehbar. Davon müssen sich Führungskräfte lösen. Es geht darum, Frustrationstoleranz zu entwickeln, Fehler zuzulassen und ergebnisoffen zu arbeiten. Nur weil ein Hotel einen Diversity-Prozess gut umgesetzt hat, bedeutet das nicht, dass das bei mir im Haus genauso funktioniert. Vielleicht muss ich ein paar mehr Schleifen drehen? Dabei gilt: Experimentieren, adaptieren und lernen, von Fehler zu Fehler smarter zu werden. Die besten Unternehmen und Führungskräfte sind die, die bei neuen Prozessen bereits früh viele Fehler zulassen. Nur so können sie schneller lernen als der Markt und auf die Pole Position gelangen. Das ist die Fehlerkultur, die wir benötigen. Es ist wie bei einem Kind, das Gehen lernt. Hinfallen gehört dazu.

Wie lässt sich das mit unserer schnelllebigen Arbeitswelt vereinbaren, in der der Druck steigt, keine Fehler machen zu dürfen. Wie kann ich mich als Führungskraft davon freimachen?

Es stimmt, die Zeit ist knapp, der Druck meist hoch. Doch die Wahrheit ist auch: Wenn ich Prioritäten setze und investieren will, dann wird sich auch die Zeit dafür finden. Es gilt immer noch: Der Fisch stinkt vom Kopf. Das heißt, wenn ich als Führungskraft meinem Team gegenüber nicht zugeben kann, dass etwas schiefgegangen ist, dann wird das auch niemand aus meinem Team tun. Es ist unmöglich, eine gesunde Fehlerkultur zu leben, wenn beim Thema Vertrauen immer noch der Glaubenssatz herrscht: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Das hat auch Auswirkungen bis in die Entscheidungskultur. Denn nichts führt zu besseren, schnelleren Entscheidungen, als tiefes Vertrauen. Letztlich geht es darum: Wie gebe ich

anderen mein Vertrauen, wie sehe ich meine Mitarbeiter, was projiziere ich in sie hinein? Mitarbeiter spüren, ob die Führungsebene ihnen vertraut oder nicht.

Was steckt dahinter, wenn jemand schwer Fehler zugeben kann, ein Vertrauensproblem hat?

Tatsache ist, Glaubenssätze werden über sechs bis acht Generationen weitergegeben. Wer in der Jugend gelernt hat, Anschreien ist okay, der wird das auch als Führungskraft denken. Wer einmal eine Kränkung erfahren hat, der unterdrückt möglicherweise sein Potenzial als Mensch, um in einer Rolle zu funktionieren. Wer das Heute ständig mit der Vergangenheit vergleicht, wird junge Mitarbeiter nicht verstehen. Solche Führungskräfte haben nicht verstanden, dass sich die Welt verändert hat. Fakt ist, wenn jemand niemals Vertrauen geschenkt bekommen hat, wird er sich schwer tun, anderen Vertrauen zu schenken.

Wie kann sich so jemand ändern?

Viele stecken so tief drin, dass gut gemeinte Hinweise von außen nichts bringen. Sie müssen selbst merken, dass bei ihnen etwas nicht mehr funktioniert. Sei es, dass sie keine guten Leute mehr bekommen, dass Mitarbeiter gehen, unmotiviert sind et cetera. Das ist oft der erste Punkt, an dem jemand zu hinterfragen beginnt, ob es vielleicht an ihm selbst liegt? Eine andere Möglichkeit ist, dass ich inspiriert werde, etwa auf einer Konferenz,

”

Es geht darum, Frustrations-toleranz zu entwickeln, Fehler zuzulassen und ergebnisoffen zu arbeiten.“

Architektonisches Juwel mit Platz für Feinschliff

Im November 2022 hat in einem Seitenflügel des historischen Haupttelegraphenamts am Monbijoupark in Berlin Mitte das Lifestyle-Hotel Telegraphenamt eröffnet. Als Betreiber hatte Investor Freiburger Holding zunächst Borchardt-Wirt Roland Mary gewonnen, der das Haus inzwischen verlassen hat. Das Hotel begeistert mit Ambiente, zeigt aber einiges Optimierungspotenzial im Operativen.



Reservierung

Auf der Website des Hotel Telegraphenamt lädt ein unübersehbarer schwarzer Button zur „Direktbuchung“ ein. Nach Eingabe des gewünschten Buchungsdatums werden verschiedene Zimmerkategorien und Bezahlungsmöglichkeiten angezeigt. Parallel bietet sich Chatbot „Graham“ für Informationen, Buchungsfragen oder einen Hotelüberblick an. Da sich die Zimmerkategorien

– mit Ausnahme der Suiten – im Wesentlichen durch die Größe unterscheiden, wählen wir den zweitniedrigsten Zimmertyp „Cosy City“ mit einer Fläche von 26 Quadratmetern für 386 Euro pro Nacht inklusive Frühstück.

Der Buchungsvorgang ist selbsterklärend und mit wenigen Klicks erledigt. Die Reservierungsbestätigung folgt sofort, dort heißt es: „Die Reservierung muss mit einer gültigen Kreditkarte garantiert werden. Die Bezahlung erfolgt bei Anreise.“ Bezahlung bei Anreise kennen wir aus der Budgethotellerie, sie überrascht uns aber etwas bei einem Haus dieser Kategorie. Über einen Link auf der Reservierungsbestätigung können wir die Reservierung bearbeiten. Darüber hinaus bietet das Hotel für weitere Fragen eine direkte Kontaktaufnahme mit der Reservierung inklusive Telefonnummer und Mailadresse an.

Zwei Wochen vor der Anreise beschließen wir, für den Anreiseabend einen Tisch im Hotelrestaurant und für den ersten Aufenthaltstag eine Beauty-An-

wendung im Dr. Emi Skin Spa zu buchen. Beides funktioniert sehr einfach über die Website des Hotels. Das Restaurant „Root“ schickt zunächst eine vorläufige Bestätigung der eingegangenen Reservierung, am folgenden Tag dann die offizielle Bestätigung. Vom Spa erhalten wir innerhalb weniger Minuten eine Bestätigung für die Behandlung „Radiance Reveal“. Dabei werden wir darauf aufmerksam gemacht, dass keine Barzahlung akzeptiert wird. Sollte eine Stornierung zudem nicht mindestens 24 Stunden im Voraus im System eingehen, würden 50 Euro Stornierungsgebühr berechnet.

Wertung: sehr gut (95%)

Homepage & Social Media

Die Homepage präsentiert ansprechende großformatige Bilder des Hotels und seiner Umgebung und lässt sich auch auf Englisch anzeigen. Das Menü ist in die Rubriken Hotel, Zimmer, Location, Food & Drinks, Meeting & Events, Fitness & Spa, Nachhaltigkeit, Karriere & Jobs sowie Kontakt untergliedert.

HOTELTEST

In der Lobby des Telegraphenamts unterstreicht das Interior Design das Retro-Ambiente der Location.

Bilder: Florian Groehn; Hotel Telegraphenamt



Historisches Baudenkmal: Der großzügige Gebäudekomplex des einstigen Berliner Haupttelegraphenamts ist im Stil des Neobarock gehalten.



JULIUS MEINL

Neue Sorten in Bio-Fairtrade

Kaffeehändler Julius Meinl hat zwei neue Mahlkaffeesorten seiner Bio-Fairtrade-Kaffees für das Gastgewerbe aufgelegt: „Gloriette Gold“ und „Danube Delight“. Beide Sorten waren bislang nur als Bohnenkaffee erhältlich. „Gloriette Gold“ vereint 100 Prozent Arabica-Bohnen und bietet eine ausgewogene fruchtige Note, „Danube Delight“ wartet dagegen mit einer kräftigen Kombination aus Arabica- und Robusta-Bohnen aus Mexiko auf. Diese entfaltet Aromen von dunkler Schokolade, Muskatnuss und gerösteten Erdnüssen. Beide Mahlkaffees werden in vollständig recycelbaren Verpackungen angeboten.

www.juliusmeinl.com/de

SUPERNATURAL

Nusscreme auf Knopfdruck

Die Nussmaschinen von Supernatural bringen frisch gepresste Nusscreme aufs Frühstücksbuffet im Hotel. Diese ist zu 100 Prozent natürlich und frei von jeglichen Zusätzen. Die Cremes eignen sich dabei nicht nur als Aufstrich, sondern auch als Topping für Porridge oder Pancakes. Auch Varianten mit Schokolade oder gefriergetrockneten Früchten lassen sich mit den Nussmaschinen mühelos herstellen. Weiterer Vorteil: Die Geräte sind einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Die Nussmaschine gibt es jetzt auch in kleiner Ausführung, der sogenannte Nutbooster (Foto) – praktisch für kleine Frühstücksbuffets.



www.supernatural.com



CARL HENKEL

Aromareicher Filterkaffee

Die Kaffeekanne Arca X-tract des Start-ups Carl Henkel verbindet elegantes Design mit umweltfreundlicher Funktionalität. Dank des integrierten, doppelten Edelstahlfilters können sich die Aromen optimal entfalten. So gelingt auch im Hotelapartment der perfekte Kaffee – und das ganz ohne Filterpapier, Kapseln oder Plastik. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Kaffee einfüllen, Wasser aufgießen, umrühren, ziehen lassen, fertig. Auch Tee kann mit einem separaten Filter zubereitet werden. Die Kanne ist in zwei Größen erhältlich: Die kleine Variante fasst bis zu drei Tassen, die große bis zu sechs. Beide Modelle gibt es in Glas und Porzellan sowie in verschiedenen Farben.

www.carlhenkel.com

HOTEL+

TECHNIK

Zukunftsweisend investieren

Pure Natur

Zu Besuch im neuen
Wald Weit Hotel

(Seite 66)

Bauprojekte

Wichtige To-Dos
vor dem Baubeginn

(Seite 84)

Outdoor

Trends & Neuheiten
für Hotelterrassen

(Seite 90)



Hotels richtig planen – so geht's!

Vom Aufzug bis zur Tiefgarage: Beim Bau eines Hotels gilt es zahlreiche Aspekte zu berücksichtigen. Viele Fehler, die später Geld oder Gäste kosten, lassen sich durch sorgfältige Planung vermeiden. 20 Tipps, woran von Anfang an zu denken ist.



Bild: Adobestock.com/Halfpoint

1 Vorfahrt

Die Vorfahrt eines Hotels ist mehr als nur funktional – sie prägt den ersten Eindruck, den Gäste haben. Daher sollte sie einladend aber auch praktisch sein: mit einer Mindestdurchfahrthöhe von 4,20 Metern, Platz für zwei hintereinander parkende Autos und einer zusätzlichen Spur zum Vorbeifahren. Stufen vor dem Hoteleingang sind zu vermeiden, um den Zugang zur Rezeption zu erleichtern. Eine klar und gut ausgeschilderte Weiterfahrt zum Parkplatz oder in die Tiefgarage machen die Ankunft komfortabler.

2 Tiefgarage

Weiter geht es in die Tiefgarage, die hell und großzügig gestaltet sein sollte. Automatiktüren bieten zusätzlichen Komfort und Barrierefreiheit. Mit einem durchdachten Farb- und Beleuchtungskonzept lässt sich die Tiefgarage aufwerten und nahtlos an das Design der Lobby anpassen.

3 Hotellobby

Eine gut gestaltete, klare und einladende Lobby ist nicht nur für die Orientierung wichtig, sondern prägt das gesamte Gefühl des Aufenthalts. Wirkt sie jedoch trist oder werden Gäste von einem wilden Durcheinander von Stilelementen überfallen, verliert der Raum schnell seinen Charme. Hochwertige, pflegeleichte Materialien und eine sorgfältige Gestaltung der Akustik und Beleuchtung sind entscheidend, um eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Denken Sie daran: Eine Lobby soll den Gast willkommen heißen und nicht überfordern.

4 Aufzüge

Wer Aufzüge versteckt positioniert oder den Zugang unnötig kompliziert gestaltet, sorgt für Frustration. Aufzüge sollten sich immer in direkter Sichtverbindung zur Rezeption befinden, um Gästen die Orientierung zu erleichtern. In gehobenen Hotels sollten Aufzüge aus der Tiefgarage ausschließlich in die Lobby führen. So wird der Zugang zu den Etagen kontrolliert. Eine clevere Lösung wie ein Zwangshalt in der Lobby und die Weiterfahrt ausschließlich mit Zimmerkarte sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für ein komfortables Gästelerlebnis.

Außerdem wichtig: Zimmer, die gegenüber von Aufzügen oder direkt daneben liegen, sind meist nicht sonderlich beliebt. Instinktiv vermuten Gäste eine Lärmbelästigung oder fühlen sich durch wartende Menschen vor der oft nur mäßig schalldichten Zimmertür gestört. Tipp: Aufzugslobby am besten durch eine Tür vom Korridor trennen.