

forum von Fred Hürst

Lifestyle- und Boutiquehotels – das gefällt!

Die gefühlte Mehrheit der neueröffneten Hotels in unseren Breiten-graden begibt sich gezielt in die Boutique- bzw. Lifestyle-Nische. Hört man sich bei den Reisenden um, bleibt das Interesse an individuell geführten Hotels mit gut gestaltetem Interieur, Flair und persönlicher Betreuung weiterhin gross. Viele Reisende sind die einheitlichen Kettenhotels satt und auf der Suche nach Originalität und dem Besonderen. Das hat auch die Hotelketten bewogen, in diesem Bereich aktiv zu werden. Beispiele sind unter anderem das 25hours, Andaz by Hyatt oder das Soho House.

Besonders nachgefragt sind jedoch individualisierte Lifestylehotels, die keiner Kette angehören. Hotels, wo der Hotelier seine Vorstellungen verwirklicht und dem Haus seine persönliche Note verleiht. Dies in der Gestaltung und der Umsetzung der Philosophie des Konzeptes mit seinen Mitarbeitern. Die Erwartung der Gäste, ihren Lifestyle im gewählten Hotel widerspiegelt zu finden oder sich durch ansprechende Designkonzepte inspirieren zu lassen, erfordert von den Gestaltern viel Feingefühl und Können. Muss doch das Design auch den betrieblichen Anforderungen gerecht werden und sollte die Mehrheit der Gäste über einen längeren Zeitraum hinweg begeistern.

Wenn die konzeptionellen Anforderungen an ein Hotel gemeistert sind, kommt der schwierigste Teil, nämlich ein Lifestylehotel überdurch-

schnittlich gut zu führen.

Zur Genüge haben wir erlebt, dass Design-Hoteliere glauben, die Gäste ausschliesslich durch das Design begeistern zu können und den Dienstleistungsaspekt vernachlässigen. Heute kommen noch sich schnell verändernde Anforderungen an die IT-Einrichtungen dazu, die ebenfalls bewältigt werden müssen.

Auch – und besonders – Lifestylehotels müssen durchgängig überzeugen, um erfolgreich zu sein. Die Mitarbeiter sollten das Hotelkonzept mit Begeisterung und Engagement leben und überzeugend wirken. Deshalb bleibt die Qualität, Kompetenz und Glaubwürdigkeit der Mitarbeiter ein zentraler und kritischer Erfolgsfaktor. Gäste schätzen Mitarbeiter, die nicht stereotyp angelernt wirken, sondern ihre Dienstleistung elegant, mit einer gewissen Lässigkeit und vor allem mit Persönlichkeit erbringen, und dies unterfüttert mit Professionalität.

Der Schweizer Hotelier Fred Hürst hat die letzten Jahrzehnte als Area Vice President die Expansion der Hyatt Hotels in Zentraleuropa vorwärts getrieben und geprägt. Als Gründer und Leiter der MRP-Hotels Schweiz AG in Luzern setzt er heute seine Expertise als Berater ein. www.mrp-hotels.com



Gewusst wo: Hier gibt es die besten Gourmet-Burger

Der Burger erlebt eine Renaissance. British Airways hat inzwischen gar in ihrer First Class einen leckeren «Flying Burger» eingeführt und empfiehlt am Boden folgende Insider-Adressen:

Korner's Gourmet Burger, Zürich

Hier trifft sich, wer keinen 08/15-Burger sucht. Ein Highlight auf der Speiseliiste ist der «Cheers Mate», ein handgemachter Beef Burger mit Korner-Sauce, Randen, gebratener Ananas, Spiegelei, Schweizer Käse und Salatblättern.

Valentino's Place, Basel

Vegane Burger – geht das? Und wie, beweist der beliebte Burgerladen, der nebst klassischen

Burgern mit Rindfleisch und Poulet auch leckere Burger für Vegetarier und Veganer in seinem Angebot führt.

Lucky Chip, London

Der Lucky Chip Foodtruck steht in Ostlondon und offeriert Gourmet Burger mit ulkigen Namen wie «Kevin Bacon» oder «Scrooge McDuck», der sich durch die Zutaten Enten- und Kalbsfleisch, Aioli-Trüffel und in Pedro Ximenez eingelegte Feigen auszeichnet.

Hamburgueria do Bairro, Lissabon

Bei einer Auswahl von 15 Burgern, inklusive vier vegetarischen Optionen, kann die Entscheidung ganz schön schwer fallen – ein trendiger Insidertipp unter den Lissabonnern.

Fleur at The Mandalay Bay, Las Vegas

Der teuerste Burger der Welt kostet 5000 Dollar. Das spezielle Hurbert Keller-Gericht besteht aus Kobe-Rind, gekrönt mit schwarzen Trüffeln und wird mit einem 1990 Château Petrus serviert.

Local House, Dubai

Dieses Lokal ist vor allem für den Kamel Burger bekannt. Gönnst man sich schon den «überraschend saftigen» Burger, darf man sich danach auf keinen Fall das mit Kamelmilch frittierte Eis entgehen lassen.

Burger Mania Hiroo, Tokio

Gute Burger isst man in Tokio bei Burger Mania, wo die Burger zu 100 % aus japanischem Rind bestehen. Besonders begehrt ist der «Platinum Burger» mit dem einzigartigen Wagyu-Steak.



«Flying Burger» von British Airways.