

Kompakt**East Hotel expandiert**

Hamburg. Das Designhotel East soll 42 zusätzliche Zimmer erhalten. Nach Angaben von Geschäftsführer Christoph Strenger sollen die Hotelzimmer in den kommenden zwölf Monaten angebaut werden. Bisher verfügt das Luxushotel in der Simon-von-Utrecht-Straße 31 über 128 Zimmer. *hh*

Neues Courtyard by Marriott

Hamburg. Auf einem rund 4000 Quadratmeter großen Grundstück zwischen der Adenauerallee, Böckmannstraße und Lindenstraße will die Münchner ABG-Gruppe ein Courtyard by Marriott Hotel mit 277 Zimmern errichten. Die Bierwirth & Kluth Hotel Management will das Hotel im Hamburger Stadtteil St. Georg betreiben. Die Eröffnung ist für Ende 2018 vorgesehen. *hh*

Tourismusabgabe in Lübeck

Lübeck. Die Hansestadt Lübeck plant zum 1. Januar 2017 eine Tourismusabgabe. Eine Satzung soll von der Lübecker Bürgerschaft im September beschlossen werden. Nach Angaben von Bürgermeister Bernd Saxe werden dazu die Umsätze von rund 25.000 Unternehmen in der Hansestadt in Bezug auf ihren Anteil am Tourismus untersucht. Die Stadt erwartet durch die neue Tourismusabgabe jährliche Einnahmen in Höhe von rund 3 Mio. Euro. *hh*

Türkischer Investor plant Hotel

Brokdorf. Das türkische Unternehmen Sevkon aus Izmir will auf einem 2,3 Hektar großen Gewerbegebiet in Brokdorf im Kreis Steinburg ein Hotel mit 80 Zimmern sowie acht Villen mit mehr als 100 Apartments errichten. Die Gebäude sollen in Holzbauweise von der finnischen Firma Honka errichtet werden. Die Investition beträgt mehr als 15 Mio. Euro. Die Bauarbeiten sollen im kommenden Jahr beginnen. Die Eröffnung ist für Ende 2018 vorgesehen. *hh*

Digitaler Concierge

Kühlungsborn. Mit der digitalen Gästemappe SuitPad, ein Tablet-PC, haben das Hotel Max am Meer, das Aparthotel am Weststrand sowie die Ups-talsboom Hotelresidenz & Spa in Kühlungsborn ihre Hotelzimmer ausgestattet. Die Angebote auf dem SuitPad sind exklusiv für jedes Hotel zusammengestellt und enthalten Gäste-Informationen für den Aufenthalt im Seebad. Die Touristik-Service Kühlungsborn GmbH unterstützt die Einführung des digitalen Concierge. *stk*

NIEDERSACHSEN

Aus Bauernhof wird Eventhotel

POSITIONIERUNG

Das Ehepaar von Stumm hat sich auf Gut Thansen auf Tagungen und private Feiern spezialisiert. Außerdem bieten sie eigene Seminare an.

Soderstorf. Platz ist für Philipp von Stumm kein Problem. Rund 600.000 Quadratmeter kann der Hotelier und Trainer in seinem Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen nutzen. „Wir sind sehr flexibel, wenn Kunden etwas im Freien machen wollen“, sagt er. Platz war einer der Gründe, weshalb der auf Gut Rohlfstorf in Schleswig-Holstein aufgewachsene und ausgebildete Bankkaufmann und Landwirt im Jahr 2003 das Gut Thansen von der Alfred Toepfer Stiftung F.V.S. erwarb. In kleinen Schritten entwickelte von Stumm den ehemaligen Bauernhof mit 14 Gebäuden zum Hotel mit 49 Zimmern sowie ein Seminar- und Eventzentrum. Zuvor hatte der auf Outdoor-Aktivitäten spezialisierte Trainer Räume in anderen Hotels und Seminarzentren angemietet. Dabei sei er in seinen Aktivitäten stark durch externe Regulierungen eingeschränkt gewesen: „Ich war immer abhängig, von anderen Hoteliers und Grundeigentümern“, blickt von Stumm zurück. In den Jahren 2007 und 2008 ließ er insgesamt 44 Zimmer auf 4-Sterne-

Erfolgsfaktoren

Auf Zielgruppen wie Unternehmen spezialisieren

Gruppen ansprechen, auch im privaten Bereich für Feiern

Mehrere Leistungen an einem Ort anbieten

Qualitätssicherung durch langjährig Beschäftigte

Fachkräfte durch eigene Mitarbeiterhäuser gewinnen und halten



Packen an: Christine und Philipp von Stumm entwickeln Gut Thansen kontinuierlich weiter.

Niveau in die ehemaligen Scheunen und Ställe einbauen. Im Jahr 2012 kamen fünf weitere Hotelzimmer hinzu. Außerdem verfügt Gut Thansen über ein Ferienhaus. Die Hotelzimmer sind nach Angaben des Geschäftsführers im Jahreschnitt zu 55 Prozent ausgelastet. Im Durchschnitt verweilen die Gäste 1,2 Tage auf Gut Thansen. Während von montags bis freitags die Zimmer vor allem durch Seminare belegt werden, nutzen an Wochenenden die Gäste von Hochzeiten und anderen Familienfeiern das Hotel. Die Hochzeiten werden vor allem von seiner Frau Christine betreut, die in den vergangenen zehn Jahren rund 600 Veranstaltungen organisiert hat. Mit 4,2 Mio. Euro Umsatz im Jahr gehört Gut Thansen mittlerweile zu den erfolgreichsten Tagungshotels in Deutschland. „Wir können nur durch das Tagungsgeschäft überleben“, fügt von Stumm hinzu. Das Gut liegt idyllisch und abgelegen in der Lüneburger Heide. Über

die Autobahnen ist es jedoch von den Großstädten Hamburg, Bremen und Hannover zu erreichen. Vor allem Firmen aus den Ballungs-



Hotelperlen
auf dem Land

zentren dieser Städte nutzen deshalb die Tagungsmöglichkeiten auf Gut Thansen. Auch wenn die meisten Firmen ihre eigenen Trainer mitbringen, so bieten von Stumm und sein Geschäftspartner Bernd Stolte eigene Seminare und Incentives an. Außerdem betreiben sie eine eigene Eventagentur, die auch acht andere Tagungshotels in Norddeutschland betreut. „Wir kooperieren mit den Tagungshotels in der Gegend“, sagt von Stumm. Unter der Leitung von Direktorin Antje Sternberg kümmern sich 60 Mitarbeiter um die Gäste auf Gut Thansen, darunter elf Auszu-

Gut Thansen

Eröffnet: 2004

Geschäftsführer:

Christine und Philipp von Stumm, Bernd Stolte

Betreiber:

Stumm Kommunikation Betriebs GmbH & Co. KG

Direktorin: Antje Sternberg

Zimmer: 49

Belegung: 55 Prozent

Aufenthaltsdauer: 1,2 Tage

Umsatz: 4,2 Mio. Euro

Sitzplätze: 65 drinnen, 180 draußen

Mitarbeiter: 60

Kontakt: 21388 Soderstorf
www.gut-thansen.de

bildende. Die Auszubildenden werden auch in die Veranstaltungen auf Gut Thansen einbezogen. So organisieren sie weitgehend selbstständig einen Weihnachtsmarkt und ein Osterfeuer im Jahr. Für bis zu sieben Mitarbeiter kann von Stumm außerdem Unterkünfte in eigenen Mitarbeiterhäusern zur Verfügung stellen. „Unsere meisten Mitarbeiter stammen aber hier aus der Gegend“, erklärt der Geschäftsführer.

Küchenchef Olaf Bähnke ist seit elf Jahren auf Gut Thansen beschäftigt. Er und seine Mannschaft sorgen im Restaurant Die Werkstatt mit 65 Sitzplätzen für eine moderne internationale Küche mit regionalen Schwerpunkten. Im Sommerhalbjahr finden außerdem bis zu 180 Gäste auf einer überdachten Terrasse Platz. Außer einer kleinen Speisekarte werden überwiegend Buffets für die Seminarteilnehmer und Hochzeitsgäste geboten. Außer dem Restaurant können noch weitere Räume im ehemaligen Pferdestall sowie im Gutshaus gastronomisch genutzt werden.

Gut Thansen wird regelmäßig renoviert und weiter entwickelt. Rund 120.000 Euro investiert von Stumm pro Jahr in die laufende Instandhaltung. „Die Zimmer sollen alle sieben bis acht Jahre renoviert werden“, sagt er.

Die weiteren Pläne? Im Dezember 2013 hat von Stumm den Stimbekhof in Oberhaverbek gekauft. „Wir konnten nicht mehr alle Anfragen von Gästen bedienen“, sagt von Stumm. Seit Juni 2014 wird der zweite Betrieb nach dem gleichen Konzept wie Gut Thansen betrieben. Bis zum Januar 2017 soll der Stimbekhof auf 45 Zimmer und acht Veranstaltungsräume ausgebaut werden. *Helmut Heigert*



Weitläufiges Gebäude: Im ehemaligen Gutshaus befinden sich die Verwaltung und einige Veranstaltungsräume.



Zuständig für die Region
Katharina Ott
kott@ahgz.de