

COST & LOGIS

HOTELLERIE FÜR PROFIS

22. JAHRGANG

03. AUGUST 2018

AUSGABE 08/2018

REVPAR-RANKING

**Die Top-50-
Messen
Deutschlands** SEITE 04

DR. URG FREHSE

**Full Service
im Fokus** SEITE 06

ZUKUNFT HOTEL

**Wohin geht
die Reise?** SEITE 11

Udo Lindenberg

**„Ein Panik Hotel –
warum nicht?“**



„Tausende von Familienbetrieben müssen ihr Geschäftsprinzip in Frage stellen“

„Immer mehr Hotelzimmer – wann platzt die Blase?“ titelte Cost & Logis in Ausgabe 06-2018 vom 1. Juni dieses Jahres. Philipp von Stumm, Geschäftsführer von Gut Thansen im niedersächsischen Soderstorf, zu dem neben einem Hotel unter anderem ein Seminar- und Eventzentrum sowie ein Trainingsinstitut gehören, hat uns dazu folgenden Kommentar geschrieben.

Philipp von Stumm



Es ist sicher traurig, wenn Investoren in einer Konjunkturkrise Geld verlieren oder wenn die Belegungen von Hotelzimmern aufgrund wachsender Überkapazitäten ebenso sinken wie die Umsätze. Noch wichtiger zu erwähnen

wäre es meines Erachtens aber, dass in den nächsten drei Jahren bei prognostizierten 100.000 Hotelzimmern zwischen 45.000 und 48.000 neue, fachlich qualifizierte Mitarbeiter eingestellt werden müssten. Und wie viele Hotelzimmer werden in den nächsten fünf Jahren in Deutschland hinzukommen? Das sind noch erheblich mehr. Deutschland ist „in“ und wird weiter an Attraktivität gewinnen.

Bereits jetzt finden wir als sehr erfolgreicher Familienbetrieb mit rund 85 Hotelzimmern nicht genügend geeignete Servicekräfte, Köche

und Mitarbeiter für das Housekeeping. Inzwischen beschäftigen wir im Durchschnitt 1,5 Mitarbeiter nur, um die Fluktuation aufzufangen und über das Jahr hinweg neue Mitarbeiter zu suchen, zu interviewen, einzuarbeiten und zu betreuen. Als kleinerer Betrieb mit rund 65 festen Mitarbeiter beginnen wir ab nächstem Jahr notgedrungen, einen Teil unseres Geschäftes zu verringern, um die verbleibenden Gäste überhaupt noch bedienen zu können. Entsprechend wird sich das Team verkleinern müssen. So oder so: Die Servicequalität in der Hotellerie und Gastronomie sinkt weiter. Die Gründe dafür, dass sich immer weniger Menschen für unsere Branche interessieren, sind hinlänglich bekannt.

Das wirkliche Problem ist also nicht, dass sich internationale Ketten gegebenenfalls verspekulieren, sondern dass Tausende von Familienbetrieben ihr Geschäftsprinzip aufgrund fehlender Arbeitskräfte in Frage stellen müssen. An das schon jetzt mangelnde Qualitätsniveau in der Branche sollten wir uns alle schnell gewöhnen. Ich frage mich nur, welche Servicequalität die Hotellerie in fünf Jahren noch zu bieten in der Lage sein wird?

Investoren als auch Betreiber sollten sich auf beide Szenarien einstellen – sowohl auf Preisdumping wegen Überkapazitäten als auch auf stark fallende Servicequalitäten wegen des Mangels an Mitarbeitern.

Alles in allem sind die Aussichten für unsere Branche wirklich nicht rosig: 200.000 neue Betten und dann rund 100.000 fehlende Fachkräfte sollten uns wahrlich zu denken geben. <

DIHK-UMFRAGE

Mangel an Fachkräften Hauptrisiko für Hoteliers

Der aktuellen Tourismusumfrage vom Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) zufolge erwarten Reiseanbieter und Kongresswirtschaft gute Geschäfte für die Sommersaison. Das Gastgewerbe ist derweil verhalten: Besonders in deutschen Küstenregionen schätzen die Betriebe die Aussichten

deutlich schlechter ein als im Vorjahr. Und das trotz steigender Gästezahlen. Die Sorgen um die Nachfrage bleiben zwar auf niedrigem Niveau: Positive Beschäftigungssituation und steigende Löhne beleben den Konsum der Verbraucher. Doch der Fachkräftemangel trübt die Aussichten vieler Betriebe: 73 Prozent der Hoteliers und 77 Prozent der Gast-

ronomen sehen ihn als Hauptrisiko für ihre Geschäftsentwicklung. Sie sorgen sich vor diesem Hintergrund darum, Gäste künftig überhaupt noch bedienen zu können. In der Liste der Risiken für die wirtschaftliche Zukunft steht der Fachkräftemangel beim Gastgewerbe damit ganz oben, gefolgt von den Arbeitskosten. <