

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



Vorbeikommen,
reinkommen,
ankommen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Januar 2026

Intergastra- | Internorga-Ausgabe



INTERGASTRA

INTER
NORGA

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

SOPHIE VON STUMM UND YANNICK TÄNZER VOM SEMINAR- UND EVENTZENTRUM GUT THANSEN



Sophie von Stumm: Von 2017 bis 2020 absolvierte ich eine 2,5-jährige Ausbildung zur Schifffahrtskauffrau bei einer Hamburger Traditionsreederei mit internationaler Reisetätigkeit und Asienaufenthalten. Nach einem weiteren Berufsjahr folgte ein dreijähriges englischsprachiges Studium in Wirtschaft und Handel mit internationaler Ausrichtung sowie ein sechsmonatiger Weiterbildungsaufenthalt in Amsterdam. Im Jahr 2024 kehrte ich in den elterlichen Betrieb zurück und bin heute für Privatbankette, Personal und Großveranstaltungen verantwortlich.

Yannick Tänzer: Ich habe eine zweijährige Ausbildung zum Hotelfachmann auf Schloss Elmau in Krün, einem international bekannten Luxusresort mit exzellentem Spa, absolviert und 2021 erfolgreich abgeschlossen. Anschließend wechselte ich bewusst zu einem Hamburger Juwelier mit Goldschmiede sowie Uhrenmanufaktur und war dort für Kundenbetreuung und Verkauf zuständig. Es folgten eineinhalb Jahre im Züricher Luxushotel Baur au Lac im Bereich Sales für exklusive Bankett- und Eventleistungen. Seit Mai 2025 bin ich im elterlichen Betrieb tätig und verantworte den Food-&-Beverage-Bereich.

„Gastfreundschaft ist für mich mehr als ein Job. Sie ist die Kunst, Menschen ein Zuhause zu schenken, auch wenn sie nur zu Besuch sind.“

Sophie von Stumm

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Yannick: Die HGK verbindet Bodenständigkeit mit Innovation und frischen Ideen und steht als Partner für ganzheitliche Beratung. Besonders überzeugt mich die kompetente, praxisnahe Betreuung durch den zuständigen HGK-Gebietsleiter.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Sophie: Mit einem starken Kaffee gönne ich mir einen Moment zum Innehalten und sage mir: Ich schaffe alles!

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

Yannick: dann finde ich in der Natur Ruhe und Inspiration zur Reflexion. Diese Momente helfen mir, Berufliches und Privates auszubalancieren. Zudem lasse ich mich in Hamburger Gastronomiebetrieben von Trends inspirieren und setze neue Ideen gezielt im eigenen Betrieb um.

I Wen würdet ihr gerne mal treffen (auch historische Person):

Sophie: Nelson Mandela fasziniert mich: seine Weisheit, sein Durchhaltevermögen und die Stärke seiner Haltung inspirieren mich.

Yannick: Martin Luther King beeindruckt mich durch sein unerschütterliches Durchhaltevermögen und den Mut, seinen eigenen Weg konsequent zu gehen.

I Unsere Lieblingsgerichte:

Sophie: Am liebsten genieße ich Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren oder gebratene Maultaschen mit viel Butter.

Yannick: Meine Favoriten sind Bouillabaisse und klassisches Cordon Bleu.

I Ich arbeite in der Hotellerie, weil

Sophie: ich es liebe, Orte zu gestalten, an denen sich Menschen wohlfühlen, auch wenn sie nicht zu Hause sind. Kein Tag gleicht dem anderen – jeder bringt neue, vielfältige Erlebnisse.

I Das motiviert mich richtig:

Yannick: Auch in stressigen Momenten begeistere ich als Gastgeber unsere Gäste mit guter Laune und schaffe eine besondere Atmosphäre, die mich glücklich macht.

KONTAKT

Seminar- und Eventzentrum
Gut Thansen
Gut Thansen 2
21388 Soderstorf
Tel.: 04132 9333-0
E-Mail: info@gut-thansen.de
gut-thansen.de