

LE CONCIERGE

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL

FACHJOURNAL UND ORGAN DER
VEREINIGUNG DER HOTELPORTIERS
DEUTSCHLAND

MÜNCHEN 1/2018 | 47. JAHRGANG



München freut sich auf die 34. Nationale Tagung 2018

FOTO: © LIGHTINGKREATIVE

PORSCHE DESIGN
TIMEPIECES



1919 DATETIMER ETERNITY

BAUHAUS MEETS PORSCHE 356
Celebrating Iconic German Design

www.porsche-design.com

Inhalt

Ausgabe 1/2018

3	Vorwort
4	Seite des Präsidenten
5	Programm Nationaler Kongress 2018 in München
6–9	Educational: Work-Life-Balance. Privatleben oder Karriere von Shirley Scheffer
10–11	Partnerportrait: Aigner – Luxus Made in Germany
12–16	Nachgefragt: Das Hotel der Zukunft
17–18	Nationale News: Was ist ein Key-Ambassador?
18	Nationale News: Unser Kandidat für Seoul
19	Hier schmeckt's uns Concierges
20–22	News aus den Sektionen
23–24	Partner: Nationale und regionale Partner in Baden-Württemberg, Sachsen/Thüringen, Berlin/ Brandenburg, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Rhein-Main und Bayern
25	Service: Änderungen, Ehrenmitglieder, Mitgliedschaften
26	Impressum, Jubilare

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL

LIEBE FREUNDE, MITGLIEDER UND LESER VON LE CONCIERGE

Wir freuen uns sehr mit Euch diese neue LE CONCIERGE Ausgabe in den Händen zu halten. Das Team hat hart gearbeitet, um den Lesespaß noch weiter zu erhöhen. In der neuen Ausgabe findet Ihr spannende Reportagen zu tagesaktuellen Themen wie Work-Life-Balance, der Zukunft unseres Berufs oder auch unserem nationalen Partner AIGNER. Und während einige von uns das Vergnügen haben in diesem Moment unseren Kandidaten CONSTANTIN BOCK beim Weltkongress in Seoul zu unterstützen, geben wir Euch einen Ausblick auf unsere 34. NATIONALE TAGUNG in München. ■
Genießt den Frühling und viel Spaß beim Lesen.

Vive Les Clefs d'Or
Euer Tobias Lindner / Redaktion Le Concierge

Habt auch Ihr Interesse, einen Le Concierge-Bericht zu schreiben, an den Ausgaben mitzuwirken oder möchtet einfach nur Eure Anregungen und Verbesserungsvorschläge an uns zu leiten, dann schreibt uns bitte eine E-Mail: leconcierge@lcdg.org



LIEBE MITGLIEDER UND FREUNDE DER GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND. Wenn wir, wie SMUDO von den FANTASTISCHEN VIER „Kreativität als menschlichen Reflex“ verstehen und bereit sind, Fantasie und Einfallsreichtum zu zulassen, statt als Spinnerei vorzuverurteilen, kann daraus der Ideenkeim von etwas ganz Großem werden. So war es beim *Partnership Ambassador* und *Social Media Beauftragten*, um nur zwei Ideenkeimlinge der letzten Jahre zu nennen, die zu wichtigen, inzwischen ganz selbstverständlichen, Pfeilern unserer Vereinsgeschichte und -struktur geworden sind. Bei der Menge an Gedankenblitzen und Ideen sowie Veranstaltungen und Events, die es deutschlandweit in unserer Vereinigung gibt, braucht es ein Bindeglied zwischen den einzelnen Sektionen und den Verantwortlichen auf nationaler Ebene, um Informationen zu sammeln, zu sortieren, zu bewerten und vor allem festzuhalten. Diese Schlüsselfunktion haben vor wenigen Wochen MATTHIAS EISSNER (Rhein-Main), PHILIP GUMPFER (Baden-Württemberg), GEORG KAESLER (Bayern), PATRICK KOLACKI (Nordrhein-Westfalen), PATRICK SCHEMBRI (Hamburg) und LINDA URBAN (Berlin-Brandenburg) als Key Ambassador übernommen. Auf nationaler Ebene entscheiden KATHRIN BEULSHAUSEN, SASCHA DOMM, TOBIAS LINDNER, SHIRLEY SCHEFFER und FLORIAN WEIDENBACH anschließend gemeinsam mit den Key Ambassadors, welche Kanäle und Medien für die einzelnen Informationen und

Die Seite des Präsidenten

Nachrichten genutzt werden. Ziel ist es, zum einen unsere Mitglieder bestmöglich zu informieren und zum anderen unsere Vereinigung professionell und stimmig nach außen zu präsentieren. So konnten wir bereits erfolgreich die Instagram Kampagne #hosts, sowie die Facebook Serie CONCIERGE DESTINATIONS unter dem Vorzeichen #WeTravelWithYou starten.

Allen oben Genannten danke ich bereits heute für ihr Engagement und hoffe, dass schon mit dieser Ausgabe der LE CONCIERGE erste positive Veränderungen wahrgenommen werden. Euch, liebe Mitglieder, lade ich alle herzlich dazu ein, Euren Key Ambassador regelmäßig zu kontaktieren und Euch so aktiv zu beteiligen und einzubringen. Und eine weitere Einladung spreche ich an dieser Stelle sehr gern gemeinsam mit JOCHEN EHMANN und dem Planungsteam der bayerischen Sektion an alle Mitglieder und Freunde unserer Vereinigung aus: die 34. NATIONALE TAGUNG VOM 9. August 2018 bis 12. August 2018 in München.

Ich freue mich auf ein gesundes Wiedersehen in großer Runde in München und verbleibe

Herzlichst,
Euer Thomas Munko
Präsident
DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND

»Jede Errungenschaft, die der Einzelne für groß halten mag, bedeutet nichts, wenn ihr die Liebe fehlt, denn sie steht über allem.«

– AUSZUG KORINTHERBRIEF –



LIEBE KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN, LIEBE FREUNDE, anbei findet Ihr das Programm zur 34. Nationalen Tagung in München

9. August 2018
Individuelle Anreise
■ bis 17:00 Uhr
BEGRÜSSUNG UND AUFTAKT ZUR 34. NATIONALEN TAGUNG IN MÜNCHEN
■ 18:00 Uhr bis 23:00 | Das traditionelle Get-Together
■ 23:00 Uhr | Transfer zurück zu den Hotels oder zur Aftershowparty – as you like!
Dress Code: smart casual

10. August 2018
■ Ab 7:00 Uhr | Individuelles Frühstück in den Hotels
GENERALVERSAMMLUNG
■ 8:30 Uhr bis 17:30 Uhr | Generalversammlung im Sofitel Munich Bayerpost
Dress Code: business
ALTERNATIVPROGRAMM FÜR ALLE BEGLEITPERSONEN
■ 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr | Geführte Tour durch München
■ 13:00 Uhr bis 14:00 Uhr | gemeinsames Mittagessen
■ 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr | Zeit zur freien Verfügung

GEMEINSAMES ABENDPROGRAMM
■ 19:00 bis 23:00 Uhr | Servus München – Der bayerische Abend
■ 23:00 Uhr | Transfer zurück zu den Hotels oder zur Aftershowparty – as you can!
Dress Code: casual or Bavarian Style

11. August 2018
■ Ab 7:00 Uhr | Individuelles Frühstück in den Hotels
GEMEINSAMER AUSFLUG INS VORALPENLAND
■ 9:00 Uhr | los geht's?
■ Ca. 17:30Uhr | Ankunft zurück in den Hotels
Dress Code: casual – und festes Schuhwerk ist von Vorteil
GALAABEND
■ 19:00 Uhr bis 1:00 Uhr | Der glamouröse Galaabend
■ 1:00 Uhr | Transfer zurück zu den Hotels oder zur Aftershowparty – sure you want!
Dress Code: formal

12. August 2018
ABSCHLUSS
■ Ab 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr | Gemeinsames Frühstück
GANZTAGS: INDIVIDUELLE ABREISE
Genaue Transferzeiten von den Hotels zu den einzelnen Veranstaltungsorten werden bis zum Anreisetag bekannt gegeben und sind abhängig von der individuellen Unterbringung. Rechnet aber bitte mit circa 30 Minuten Vorlaufzeit.

TEILNAHMEGEBÜHR
EUR 350,– im Einzelzimmer
EUR 700,– im Doppelzimmer



Die Kolleginnen und Kollegen der Sektion München laden ein zur 34. NATIONALEN TAGUNG DER GOLDENEN SCHLÜSSEL nach München vom 9. bis 12. August 2018.
Anmeldung ab sofort unter www.lcdg.org

HERZLICH WILLKOMMEN
IN MÜNCHEN

34. NATIONALE TAGUNG DER GOLDENEN SCHLÜSSEL E.V.

Work-Life-Balance – Privatleben oder Karriere?

„Wie sehr stehen Ihr Privatleben und Ihr Arbeitsleben miteinander im Einklang?“ Diese Frage wurde den Nachwuchs-Concierges in der Klinik **Hotel Buchinger Wilhelmi** Ende November am Bodensee gestellt.
Text **Shirley Scheffer**



„Wann haben wir das letzte Mal bewusst das Handy aus der Hand gelegt?“

In Workshops und im regen Austausch näherten sich die Teilnehmer dem Ziel



Zwei Tage standen unter dem Motto Work-Life-Balance. Die Berufsvereinigung **DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND** lud zehn ihrer jungen Concierges ein, sich intensiv mit diesem Thema zu beschäftigen. Denn es geht um weit mehr, als das Verhältnis von Freizeit und Privatleben zum Berufsleben. Die Klinik für Heilfasten, integrative Medizin und Inspiration **BUCHINGER WILHELMI** bietet ein Gesundheitsangebot mit vielen Facetten. Gründer **DR. OTTO BUCHINGER** hat im Jahr 1920 das Fasten als eine Art Selbstheilungskraft erlebt. Dabei ist es nicht nur wichtig, was wir essen oder nicht, sondern auch was wir unserem Geist zuführen und wie wir insgesamt leben.

Den Einstieg zu einem schwer fassbaren Thema, das zunehmend an Bedeutung gewinnt, machte Dipl. Psychologe **BERND ISENSEE** mit dem Thema *Selbstführung und Selbstordnung in der beruflichen Rolle*. „Ich bin selbst geordnet“, schoss es einigen Teilnehmer direkt in den Kopf. Dass es jedoch darüber hinaus über die Struktur einer Woche, die Ordnung der Wohnung oder die eigenen Wochenendpläne hinausgeht, zeigte er anschaulich. Bernd Isensee sprach über die Bedeutung, wie unser Leben aufgeteilt ist – was kommt an erster Stelle? Die Antwort war bei Vielen: Beruf, Kinder, Partner, Freunde und so weiter. Er machte jedoch

deutlich, dass wir selbst an erster Stelle stehen sollen und es auch müssen. Wann haben wir uns das letzte Mal Zeit für uns genommen? Wann haben wir das letzte Mal bewusst das Handy aus der Hand gelegt? Die Reaktion ist fast immer nachdenkliches Schweigen. Wir müssen mit uns im Einklang sein, mit dem was wir denken, fühlen und spüren.

PROGRESSIVE MUSKELENTSPANNUNG

Das Gefühl, wenn die wichtigen Faktoren unausgewogen sind, war auch einigen Teilnehmern nicht fremd. **TAMARA BRAUN**, die Psychologin der Klinik Buchinger Wilhelmi, gab eine Einführung in die *Progressive Muskelentspannung (PME)* nach **EDMUND JACOBSON**. Durch bewusstes An- und Entspannen bestimmter Muskelgruppen entsteht ein Zustand der Gelöstheit, der leicht in den Arbeitsalltag integriert werden kann. ➤



Chefkoch Hubert Hohlers Vorschläge zur fettfreien und vitalen Küche begeisterten im Kochtheater. Aktive Work-Life-Balance im „Vortrag“ von Chris Schorpp, dem Sporttherapeuten der Klinik



Educational

Work-Life-Balance – Privatleben oder Karriere?

Ob das funktioniert? Das wurde im Anschluss des Vortrages von den Teilnehmern unter Anleitung ausprobiert. Einzelne Muskelpartien werden in bestimmter Reihenfolge kontrahiert, die Muskelspannung kurzzeitig gehalten und anschließend wieder gelockert. Die Konzentration liegt hierbei auf dem bewussten Wechsel zwischen An- und Entspannung und dessen Empfindung. Die Methode kann bei Stress helfen, die kör-

perliche Unruhe zu reduzieren. Auch wenn sich die Teilnehmer vorher in keiner Stresssituation befanden, konnten sie nach der Übung feststellen, dass sie sich deutlich besser fühlten, als zuvor. Fortgeschrittenen schaffen es bereits durch entsprechende Gedanken, sich in unangenehmen Situationen zu entspannen.

BURN-OUT

Was macht man, wenn es einmal so weit gekommen ist, dass man Stresszustände nicht mehr regulieren kann? Auch über das Thema *Burn-out* lernten die Concierges einiges. Hierbei handle es sich um keine Krankheit, betonte Klinikärztin MARTINE VAN HOUTEN, sondern um ein Syndrom. Es beschreibt einen Zustand von emotionaler Erschöpfung mit reduzierter Leis-

„Work-Life-Balance: Arbeit ist gut, vorausgesetzt du vergisst nicht zu leben.“

tungsfähigkeit. Dies ist ein Prozess, der sich schleichend entwickelt und oft durch berufliche Überbelastung ausgelöst wird. Das Thema Burn-out ist mittlerweile in fast allen Berufsgruppen bekannt. So sind unter anderem folgende Aspekte ein Indikator für Burn-out: Gefährdete denken häufig in der Freizeit an die Arbeit, nehmen ihren Urlaub nicht vollständig oder ihre Arbeit mit nach Hause, ins Wochenende oder in die Freizeit. Besonders kritisch ist es, wenn die Arbeit zum überwiegenden Teil den persönlichen Lebensstil bestimmt. Ebenso gab Martine van Houten Beispiele für die emotionale Selbstwahrnehmung und beschrieb die inneren Etappen, die durchlaufen werden bis man „ausgebrannt“ ist. Dieser Beitrag machte den jungen Mitgliedern der Vereinigung bewusst, dass auch junge Menschen gefährdet sind und rüttelte sie wach, auf Körper und Geist zu hören, um ein Burn-out zu vermeiden. Um die Bedeutung des Körpers bei der Work-Life-Balance nicht aus den Augen zu verlieren, wurde das Programm durch einen aktiven Vortrag von CHRIS SCHORPP, Sporttherapeut der Klinik verstärkt.

FASZIEN TRAINING

Die Concierges schlüpfen in ihre Sportkleidung und überzeugten sich eine Stunde lang unter der Anleitung des Profis von der Bedeutung des Faszien-Trainings. Es beschreibt eine Methode, die zur gezielten Förderung des muskulären Bindegewebes – der Faszien – eingesetzt wird. Mit Hilfe von Bällen und Rollen haben die Teilnehmer den ganzen Körper trainiert. Gezielte Übungen für Füße und Waden können helfen, die überwiegend stehenden Concierge-Tätigkeiten unbe-

schadet auszuüben. Durch Black-Roll-Training am oberen Rückens und Nacken lösen sich Verspannungen, die zum Beispiel eine schlechte Haltung hervorrufen. Ebenso gab es Tipps und Tricks den aufrechten Stand zu verbessern, die von allen Beteiligten dankend angenommen wurden. Abgerundet wurde das ganztägige Programm von HUBERT HOHLER, Chefkoch der Klinik, der am Abend durch sein so genanntes Kochtheater mit fettfreier und vitaler Küche begeisterte und überzeugte. Er gab den Concierges und dem Vorstand der Goldenen Schlüssel, die parallel im Hause tagten, Vorschläge für eine gesündere Ernährung. Um sich langfristig zu besser fühlen, reicht es schon, einige Lebensmittelkomponenten durch nährhaftere Alternativen zu ersetzen. Alle Concierges konnten dies trotz anfänglicher Skepsis nach zwei Tagen gesunder und abgestimmter Verpflegung durch Hubert Hohler und sein Team bestätigen.

Work Life Balance – ein Begriff, der für die Kollegen nach diesen Tagen klarer geworden ist. Mit guten Ratschlägen im Gepäck, sensibilisiert auf sich selbst und die eigene Gesundheit zu achten, ging es wieder zurück in die Heimat. Die jungen Concierges konnten sich zusätzlich über ihre Sichtweise und persönliche Erfahrungen mit den Vorstands- und Beiratsmitgliedern beim gemeinsamen Frühstück und Abendessen austauschen. So ging ein wichtiges Wochenende für alle Mitglieder zu Ende. Neben vielen neuen Erfahrungen und Anregungen nehmen alle Teilnehmer doch einen ganz wichtigen Punkt mit zurück in ihre Sektionen: „Work-Life-Balance: Arbeit ist gut, vorausgesetzt du vergisst nicht zu leben.“ ■

AIGNER – Luxus made in Germany

Die weltweit bekannte Marke mit dem „A“ schmückt Handtaschen, Accessoires und steht für allererste Güte. Seit 2014 ist das mit Hauptsitz in München ansässige Luxuslabel offizieller Partner der Goldenen Schlüssel Deutschland. Mit Shops in Berlin, Bonn, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, Leipzig und München ist Aigner in Deutschland vertreten. / Text Kathrin Beulshausen



Christoph Hundehege,
Partnership Ambassador
und Sibylle Schön,
Vorstandsvorsitzende
Aigner

Tasche für Trendsetter aus
der aktuellen Kollektion



Gelebte Tradition und trotzdem voller Neugier – das trifft sowohl auf die Vereinigung, als auch das Haus AIGNER zu. „Seit der Gründung durch ETIENNE AIGNER im Jahre 1965 ist die Marke für Luxus-, und Lifestyleprodukte höchster, deutscher Qualität national und international bekannt. Feinste Lederqualität, Handwerkskunst, das ikonische A-Logo in Hufeisenform und klassisches wie innovatives Design bilden das Herzstück der Marke“, erläutert SIBYLLE SCHÖN die Philosophie des Hauses. Luxus, Trend und Fashion-Zeitgeist – nach über 50 Jahren steht Aigner noch immer für Exklusivität, Handarbeit, und zeitloses Design. Doch über die Jahre hat sich das Label zur trendigen Luxusmarke weiterentwickelt, die seine Fans in den unterschiedlichsten Gruppen hat



Inspirationen für die kommende
Saison bei der Fashion Week in
Mailand



und mit der Tasche Cybill eine Ikone geschaffen hat. Jede Saison überrascht AIGNER mit einer neuen durchschlagenden Kampagne: #AIGNERLOVE – in der Frühjahr/Sommer 2018 Saison setzt Aigner alles auf die Liebe. Die Liebe zur Brand, zum Produkt und zur Philosophie von Aigner steht im Mittelpunkt. Der neue Frühjahrs-Katalog ist ein Lifestyle-Konzept und wurde in einem Streetstyle-Shooting in den Straßen der italienischen Modemetropole Mailand mit internationalen Influencern und Bloggern fotografiert und umgesetzt. Die Kernkompetenz von Aigner liegt in den Ledertaschen und -accessoires. Jede Saison kreiert das Team um Kreativdirektor CHRISTIAN BECK Taschen, die sich an die Trendsetter richten, aber auch Modelle, die das Zeug zum Klassiker haben. Seit 2009 präsentiert das Label zwei Mal jährlich seine neuesten Kreationen aus dem Bereich Fashion & Leder auf der Fashion Week in Mailand. Passend dazu reicht die Produktrange von Uhren & Schmuck über Brillen, Schuhe, Womens- &

Menswear und Kinderbekleidung – diese Bereiche wurden an Lizenzpartner vergeben. Der Blick von Aigner ist in die Zukunft gerichtet, dennoch ist das Label stolz



Signature Bag
„Cybill“ in Pink

auf seine Geschichte. Als in den 1930er Jahren der gebürtige Ungar Etienne Aigner bei den Pariser Haute Couture Schauen erste Erfolge als Taschendesigner feierte, ahnte noch keiner, dass er damit den Grundstein für eine der heute bekanntesten deutschen Luxus- und Lifestylemarken legte. Das war der Beginn einer Erfolgsgeschichte: es folgt die Präsentation der eigenen Kollektion in New York in den Fünfzigerjahren – diese trug erstmalig das typische „A“ in Hufeisenform – von dort ging es weiter nach München. Hier traf Etienne Aigner auf HEINER H. RANKL, einen Geschäftsmann mit einem ebenso untrüglichen Gefühl für Zukunft, wie einem Sinn für Tradition. Und so schlug 1965 die Geburtsstunde der Kultmarke Aigner in München. Seither geblieben ist das Bekenntnis zu Luxus, die Liebe zum Produkt und natürlich das weltweit bekannte Hufeisenlogo. Bis heute zeichnet sich der Weg der Brand durch Flexibilität und stetige Weiterentwicklung der DNA in Kombination mit dem Fashion-Zeitgeist aus. So bleibt das Label seinen Werten und Grundsätzen treu und kreiert zeitlose Produkte, baut jedoch gleichzeitig auf Innovation und setzt Trends wie durch die Signature Bag Cybill. Diese stellt die klare, elegante Aigner-Formsprache wohl am eindrucksvollsten und überzeugendsten heraus. Das Lebenswerk von Etienne Aigner – seit 2008 in der Hand von Vorstand Sibylle Schön – ist heute eine globale Luxusmarke, die weltweit von Europa über Asien, Afrika und dem Mittleren Osten sowie im Duty Free-Bereich von München bis Shanghai vertreten ist. ■

Das Hotel der Zukunft

Le Concierge fragt nach, wie **Miriam Ziemer**, Vorsitzende der AICR Deutschland und **Thomas Munko**, Präsident der Goldenen Schlüssel Deutschland den Arbeitsplatz der Zukunft sehen

Thomas Munko trifft Miriam Ziemer

Die Mitglieder beider Vereinigungen arbeiten in Hotels und betreuen täglich unzählige Gäste. Während es an der Rezeption hauptsächlich um Formalitäten geht, bietet der Concierge individuellen Service für jeden, der ihn in Anspruch nehmen möchte. Technische Neuerungen, automatisierte Abläufe oder sogar Roboter sollen die Servicequalität erhöhen, Kosten senken und Zeit sparen. Aber funktioniert das wirklich?

Gesprächsprotokoll **Kathrin Beulshausen**
Fotos **Patrick Schembri**

THOMAS MUNKO | „Miriam, welches sind für euch die größten Herausforderungen oder Bedenken in Bezug auf Outsourcing und Personalabbau?“

MIRIAM ZIEMER | „Die größte Herausforderung ist das leider vorhandene Negativimage der Branche. Immer weniger Menschen wollen in der Hotellerie arbeiten. Es gibt weniger Bewerber als früher, aber immer mehr Hotels. Deshalb haben wir oft Quereinsteiger oder Menschen mit geringen Deutschkenntnissen, die aber viel Spaß am Job haben, motiviert sind, Persönlichkeit haben. Das erreicht jetzt sogar den 5-Sterne-Bereich. Es bringt nichts, wenn jemand fünf Sprachen spricht, aber nicht mit Gästen umgehen

kann. Ein weiterer Punkt ist die zunehmende Digitalisierung, bzw. Automatisierung, Mobile Check In Apps, und so weiter.“

LE CONCIERGE | Wie wird also das Hotel 2030 aussehen? Wie werden wir in Zukunft arbeiten? Dies war Thema beim letzten Internationalen Treffen des AICR. Zu welchem Schluss seid ihr in Zürich gekommen?

MZ | Seit ein bis zwei Jahren bemerken wir einen Generationswechsel. Es gibt viele neue junge Präsidenten in den einzelnen Ländersektionen und auch mehr Frauen. Während früher mehr über vergangene Entwicklungen berichtet wurde, beschäftigen sich die Jüngeren auch sehr mit der Zukunft. So gab es unter anderem während des Kongresses in Zürich verschiedene Diskussionen zum Thema „2030“. Diese wurden während des traditionellen Past Presidents-Dinners, bei dem RotY-Workshop der RotY-Kandidaten* und auch bei der Eröffnungsveranstaltung durchgeführt. Anschließend wurde in einer Panel-Diskussion während der General Assembly unter diversen Hotelverantwortlichen und Zulieferfirmen für technische Innovationen ebenfalls darüber gesprochen. Die Quintessenz war, dass es drastischer Veränderungen geben wird. Im Vergleich zu anderen Branchen wird in der Hotellerie sehr an alten Gewohnheiten festgehalten. Deshalb ist die Entwicklung hier zwar langsamer, wird sich jedoch nicht aufhalten

lassen. Die Rezeption wird nicht verschwinden, in 2 bis 3-Sterne-Hotels aber sicher minimiert. Im 4-Sterne-Segment wird es die alt-eingesessenen Hotels mit klassischen Strukturen geben, jedoch seltener mit einem Concierge. Im nicht klassifizierten Hotels wie zum Beispiel Moxy, Ruby, 25hours etc. tauchen andere Positionen auf wie Hosts, Experience Manager, Ladies in Red, Lobby Manager oder Captains. Das sind Allrounder, die sich nicht auf eine klassische Position festlegen lassen. Das 5-Sterne-Segment wird sich reduzieren, aber der Concierge bleibt. Die klassische Positionen müssen jedoch die Modernität mitnehmen, sich anpassen und weiter entwickeln, sonst werden auch sie Herausforderungen in der Zukunft haben. **TM** | Letztendlich sind es die Gäste, die entscheiden, was in und was out ist. Wir hören oft nicht gut genug zu. Wir müssen uns gut darauf vorbereiten, damit unsere Kunden sich nicht woanders umsehen und dahin abwandern, wo ihre Bedürfnisse erkannt und umgesetzt werden. Im Luxussegment wird Individualität weiterhin groß geschrieben werden. In den Bereichen darunter wird es eher um Quantität gehen und die Bedürfnisse sind anders. ›

*Anmerkung der Redaktion: Im ROTY RECEPTIONIST OF THE YEAR-Award wird jedes Jahr in allen Sektionen der beste Rezeptionist des Landes gewählt. Die Gewinner fahren im Folgejahr zum internationalen Jahrestreffen und treten dort in einem weiteren Wettbewerb gegeneinander an.

MIRIAM ZIEMER

(Jahrgang 1975), VORSITZENDE DER AICR DEUTSCHLAND.

In ihrer 3-jährigen Amtszeit hat sie bereits viel bewegt. Für ihr Engagement und ihre Erfolge bekam MIRIAM ZIEMER im Februar 2018 in Zürich während des Internationalen Jahrestreffens den AICR LEADERSHIP AWARD verliehen. Beruflich betreibt sie ab Frühjahr 2018 als General Manager das neue Long-Stay-Appartement Konzept MY 4 WALLS SERVICED APARTMENTS in Hamburg und ist derzeit in der Pre Opening Phase.

THOMAS MUNKO

(Jahrgang 1976), PRÄSIDENT DER GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E.V.

Er richtete 2017 mit seinem Team den 64. INTERNATIONALEN KONGRESS DER UICH in Berlin aus. Als Chefconcierge des THE RITZ-CARLTON, Berlin schult er bei Neueröffnungen Teams auf der ganzen Welt und hält in ganz Deutschland Vorträge über exzellenten Service und maßgeschneiderte Erinnerungen.

MZ | Mir ist es wichtig, dass ich in den Führungspositionen Mitarbeiter im Team habe, die den Beruf gelernt haben und ihre Erfahrung auch weiter vermitteln können, in den anderen Positionen stelle ich auch gerne Quereinsteiger ein. Hauptsache die Mitarbeiter sind positiv, engagiert und serviceorientiert. Alles Fachliche kann man ihnen beibringen. Ich gehe stark davon aus, dass die Gäste auch bei mir im Longstay-Bereich sehr viel Qualität und Individualität erwarten.

Das Hotel der Zukunft

AICR DEUTSCHLAND. DAS MACHEN WIR

Die AICR DEUTSCHLAND fördert den Erfahrungsaustausch unter ihren Mitgliedern auf internationaler Basis. Beitreten können Empfangsdirektoren, Empfangschefs, Direktoren und stellvertretende Direktoren, die eine leitende Tätigkeit am Frontoffice ausüben.

TM | Das Gästeklientel wird sich verändern und damit auch die Bedürfnisse. Es geht auch um Lifestyle und urban feeling. Deshalb müssen wir uns regelmäßig schulen und weiterbilden. Unser Tun darf nicht nur auf networking beruhen. Digitalisierung lässt sich nicht aufhalten! Deshalb müssen wir besser sein als das Internet mit Know How und persönlicher Note, die Veränderungen am Markt beobachten und vorbereitet sein.

MZ | Viele Interessierte fragen mich „Was bringt mir diese Vereinigung?“ Heutzutage muss man jungen Leuten etwas bieten, ein Netzwerk allein reicht nicht mehr. Wir hatten zum Beispiel das Thema Social Recruiting bei unserem nationalen Meeting in Heidelberg in Form eines interaktiven Vortrags.

TM | Karriere ist wichtig – aber auch in der selben Position kann ein Job sehr erfüllend sein.

Die Fluktuation am Concierge ist eher gering und man entwickelt sich trotzdem weiter. Dazu gehört viel Eigenverantwortung. Man sucht sich Aufgaben, um nicht auf der Stelle zu treten.

MZ | Thomas, was machst du, um dich weiter zu entwickeln?

TM | Das ist zum Einen meine Position als Präsident in der Vereinigung, ich referiere aktuell bei einem Reiseveranstalter über Gastgeber-Themen und plane Educationals sowohl national als auch international. Wir haben 2017 einen Weltkongress organisiert, alles hand made. Weiterbildung kann auch intern passieren, zum Beispiel im Bereich Events & Catering, Sales und Marketing. Ein Concierge kann andersherum vom Hotel als Marketing-Tool eingesetzt werden- eine sehr spannende Aufgabe. Auch außerhalb des Hotels gibt es interessante Felder zum Beispiel mit Key Note Speeches bei anderen Firmen. Was für uns selbstverständlich ist, wird in anderen Branchen gar nicht umgesetzt. Sie können noch viel „Dienstleistung“ von uns lernen.

LE CONCIERGE | Was unterscheidet uns, was verbindet uns? Wie können wir besser zusammenarbeiten?

TM | Wir müssen sowohl Interesse wecken als auch zeigen für den Job des jeweils anderen. Ein Receptionist sollte auch mit offenen Augen durch die Stadt gehen, genau wie ein Concierge auch mal beim check in hilft.

Da ist noch viel Potenzial stärker zusammen zu rutschen und zu einem großen Front of House Team zu werden. *Wenn wir uns zu Allroundern entwickeln, haben alle gewonnen!*

MZ | In vielen klassischen 5 Sterne Häusern, besonders mit älteren Concierges, haben junge Receptionisten teilweise auch Respekt und trauen sich nicht sie anzusprechen oder es gibt einfach zu viele andere Aufgaben, dass die Zeit oft nicht da ist, Receptionisten so zu schulen, dass sie Concierge Aufgaben qualifiziert übernehmen könnten. Spezialisten zu haben, ist dann sehr wichtig und hilfreich! *Wir müssen guten Service schützen!*

TM | Vor allem muss man kontinuierlich am Ball bleiben, da sich unsere Metropolen so schnell weiter entwickeln. Vieles was in war, ist ganz schnell wieder out oder existiert nicht mehr. Bei Google findet man Locations, obwohl sie längst abgerissen sind. Wo früher zum Beispiel der In-Laden Tresor stand, steht jetzt die Mall of Berlin. Bekommen Gäste Fehlinformationen sind sie verärgert und mit dem Service des gesamten

Hauses plötzlich nicht mehr zufrieden.

In unseren Bereichen Rezeption und Concierge ist es sowohl eine Bring- als auch eine Holschuld. Es muss sichergestellt sein, dass alle Mitarbeiter, die von Gästen nach Informationen gefragt werden, up to date sind und nur korrekte Infos weitergeben. Sonst habe ich meinen Job nicht richtig gemacht.

MZ | Vielen Gästen ist es heutzutage egal, von wem sie Informationen erhalten. Sie wollen alles aus einer Hand und dabei keine Zeit verlieren.

TM | Wir müssen gastorientiert denken! Zeit ist das Kostbarste, was wir haben. Der Gast, der unnötig Zeit verliert, ist ärgerlich. Grenzübergreifendes Arbeiten im Bereich Front of House wird immer wichtiger. *Wer an der traditionellen, klassischen Arbeitsweise festhält, wird auf Dauer verlieren.*

LE CONCIERGE | Erst kürzlich kündigte der CEO einer großen Hotelkette einen „Concierge für alle“, also auch zum Beispiel für Nachbarn in der Hamburger Hafencity an. Miriam, welchen Stellenwert hat persönliche Betreuung in deinem Haus?

MZ | Wir wollen weg von Standards, der Service soll persönlich sein. Trotzdem ist die betriebliche Sichtweise natürlich sehr wichtig. Das eine hängt aber auch von dem anderen ab. Bei uns soll sich der Gast wie zu Hause fühlen, quasi wie in seinen „eigenen vier Wänden“.

TM | Persönliche Betreuung ist ein toller Mehrwert und immer gefragt.

MZ | Ich möchte über Individualität und Persönlichkeit erfolgreich sein. Nicht wie bei einigen Airlines, wo sogar Frisur und Nagellack bei allen gleich und vorgeschrieben ist. Bärte und Tattoos sind auch ein schönes Beispiel. Früher hätte ich nie jemanden eingestellt, der tätowiert ist. Das hat sich auch geändert. Je nach Hotel oder Restaurant, ist man heute teilweise schon uncool, wenn man nicht tätowiert ist.

TM | Parallel dazu hat sich ja auch unsere Klientel verändert. Sogar bei Ritz Carlton sind sie jetzt an einigen Stellen erlaubt. *Herzlichkeit darf heutzutage tätowiert sein und Bart tragen.* Personality goes a long way!

„Was unterscheidet uns,
was verbindet uns?“



„Wir sind Botschafter des Zwischenmenschlichen!“

Das Hotel der Zukunft

LE CONCIERGE | Miriam, wie genau bereiten sich die AICR und seine Mitglieder darauf vor, dass sie eines Tages nicht selber vom Outsourcing oder von mobile check in Programmen ersetzt werden?

MZ | Es entstehen immer mehr Firmen, die Produkte entwickeln, die integriert werden können um Standardabläufe zu erleichtern. Das erfordert viel Verständnis auf beiden Seiten, bedeutet jedoch nicht gleich Personalabbau. Wir dürfen uns nicht verschließen, neue Technik bringt auch viele Vorteile und verdrängt unseren Service nicht. Wir arbeiten gemeinsam, laden Kunden für Vorträge zu Veranstaltungen ein, um Kontakt aufzubauen und ein besseres Verständnis zu schaffen. Thomas, wie überzeugst du einen jungen Menschen in der Zukunft davon, sich trotz Digitalisierung, Outsourcing und Personalabbau für den Beruf des Concierges zu entscheiden?

TM | Wir sind Botschafter des Zwischenmenschlichen, Gesandte der Herzlichkeit und haben Gastgeberqualitäten, die sich bewährt haben. Sie werden sich auch in der Zukunft gegenüber der Digitalisierung

durchsetzen, weil unsere Arbeit nachhaltiger, authentischer und zielgerichteter ist, als die eines Influencers oder Bloggers. Persönliche Betreuung wird erst dann bedroht, wenn sie nicht mehr persönlich ist oder aufgesetzt wirkt. Dann wird es gefährlich und schafft Platz für Outsourcing. Personal wird überall abgebaut, weil es der größte Kostenpunkt ist. Wenn ich aber individuellen Service leiste und qualitativ hochwertig funktioniere, sind Gäste und Kunden bereit mehr zu zahlen, weil das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. So bleiben die Arbeitsstellen erhalten. Wenn junge Menschen all das bei ihrer Berufswahl berücksichtigen und Dienstleister werden möchten, werden sie auch in Zukunft erfolgreich (!) Gastgeber im Luxussegment sein. Wir müssen es nachkommenden Generationen verständlich machen. Es ist unsere Pflicht und sie werden es verstehen.

MZ | Sowohl Rezeptionist als auch Concierge ist ein ganz toller Job, beziehungsweise schon eine Berufung und sollte auf jeden Fall in der Zukunft bestehen. Wenn alle ihren Beruf mit Spaß und Leidenschaft ausüben, überträgt sich das auch auf die Gäste. Mit einem tollen Team ist man produktiver und kreativer. Dies wirkt sich sowohl auf die Zufriedenheit der Mitarbeiter als auch Gäste aus und hat zudem positive Wirkung auf Bewertungen und zukünftige Buchungen.

TM | Die Grundeinstellung junger Menschen ist entscheidend für einen Job im Hotel. Was bedeutet es für mich, Gastgeber zu sein? Eine gute Kinderstube ist wichtig, alles andere kann man lernen. Wir müssen sie mit einbeziehen und unsere Erfahrungen mit ihnen teilen.

MZ | Ein Roboter wird nie einen guten Concierge oder Rezeptionisten ersetzen können. Bei der Frage nach Konzerten zum Beispiel für die Elbphilharmonie würde ein Roboter online die Verfügbarkeit überprüfen und feststellen, dass es ausgebucht ist. Ein guter Mitarbeiter wüsste trotzdem, wo er noch Karten herbekommt. *Es ist utopisch zu denken, dass ein Roboter einen Menschen im Gästekontakt ersetzen kann.*

Fazit: Empfang und Concierge brauchen einander. Es wäre schön, wenn sie zukünftig noch mehr zusammen wachsen würden. Das ist unser Ziel für eine gemeinsame Zukunft! ■

Was ist ein Key-Ambassador?

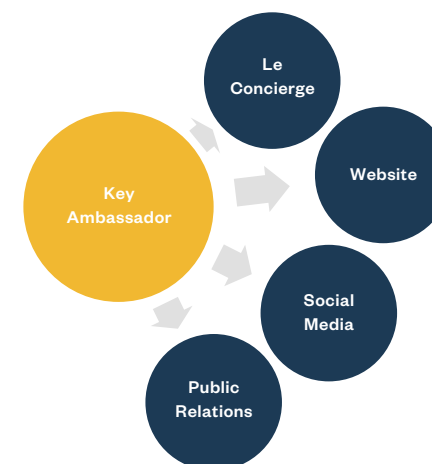
Key Ambassador Programm.
Wie generieren wir relevanten „Content“?

Eine Frage mit der wir uns im Brand & Communications Team in den letzten Monaten viel beschäftigt haben. Wie können wir unseren Mitglieder interessante Inhalte in unserem Vereinsmagazin LE CONCIERGE, auf unserer Webseite und auf unseren Sozialen Netzwerken liefern? Wichtig ist doch dabei, dass unsere Mitglieder nicht in den verschiedenen Formaten immer „die selben Geschichten“ lesen. Content für Social Media, Brand & Communication – klingt das nicht alles irgendwie zu hochgestochen für einen Berufsverband? Tatsächlich passen wir uns mit den Bezeichnungen nur denen der UICH und des Internationalen Dachverbands an. Sehr wichtig dabei ist der inhaltliche Aspekt, denn Markenidentität ist nicht nur wichtig für Unternehmen wie AIGNER, SIXT oder AMERICAN EXPRESS, sondern auch für uns. Bevor wir also überlegen wie wir relevante Inhalte zusammentragen, müssen wir uns auch überlegen wie wir von „Außen“, also von Hotels, Gästen und Partnern wahrgenommen werden möchten.

LES CLEFS D'OR SOLL SICH ALS MARKE ETABLIEREN

Schon seit einigen Jahren gibt es ein UICH Brand & Communications Committee, welches sich damit beschäftigt, ein einheitliches Auftreten und einen

Wiedererkennungswert für die 45 ganz unterschiedlich organisierten Ländersektionen in der ganzen Welt zu schaffen. Der Schriftzug LES CLEFS D'OR und die gekreuzten, goldenen Schlüssel sollen in den Köpfen der Menschen ebenso ein Zeichen für Qualität und Verlässlichkeit sein, wie es die Markenwahrnehmung von beispielsweise MERCEDES-BENZ in der Automobilbranche oder APPLE in der IT-Brache sind. Unsere Aufgabe ist es, eine Konstanz in Format und inhaltlichen Reihenfolgen zu gewährleisten und so eine bestmögliche Kommunikation der Vereinigung nach innen, aber auch ein einheitliches Auftreten in der Öffentlichkeit zu gewährleisten. Mit dem Key Ambassador Programm haben wir eine Kommunikationsplattform geschaffen, auf der sektionsübergreifend und regelmässig ein Austausch über aktuelle Themen stattfindet. Somit haben wir direkte Ansprechpartner in den Sektionen, vereinfachen die Kommunikationswege und können Inhalte besprechen und filtern, um diese dann gezielt in den verschiedenen Medien zu veröffentlichen. ■

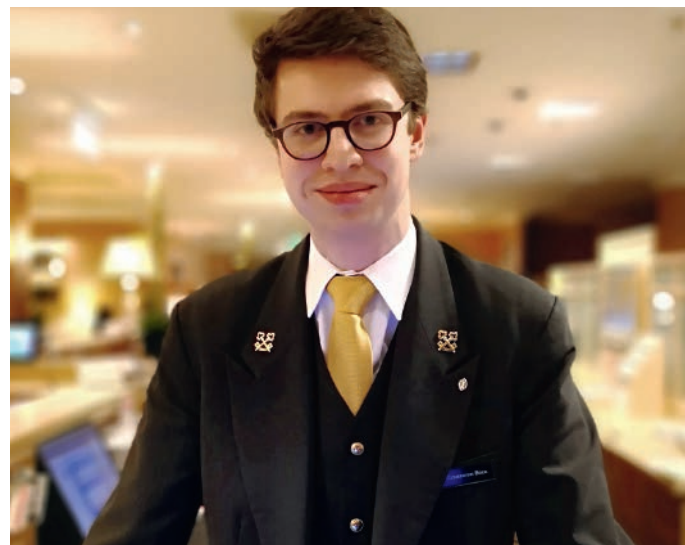


DAS SIND UNSERE KEY-AMBASSADOR:

Matthias Eissner, Grandhotel Hessischer Hof, Frankfurt
Linda Urban, Waldorf Astoria, Berlin / Georg Kaesler, Hotel Bayerischer Hof, München / Shirley Scheffer, The Westin, Frankfurt / Patrick Kolacki, Hyatt Regency Düsseldorf / Patrick Schembri, Sofitel Hamburg Alter Wall / Philip Gumpfer, Buchinger Wilhelmi, Überlingen

Auch in diesem Jahr schicken die **Goldenen Schlüssel Deutschland** einen Kandidaten in das Rennen um den begehrten **Les Clefs d'Or Award**, der in diesem Jahr unter der Schirmherrschaft von **Andre Damonte** steht. **Constantin Bock** aus dem **InterContinental Hotel Frankfurt** wird die deutschen Farben vertreten und alles in die Waagschale werfen, um den Award nach Deutschland zu holen. Wir haben Constantin zehn Fragen gestellt:

Unser Kandidat für Seoul



1. Was war bisher Dein größter Erfolg?

CONSTANTIN BOCK | Neben der Aufnahme in die Vereinigung der Goldenen Schlüssel insbesondere die Geburt meiner Tochter vor wenigen Monaten.

2. Was kannst Du besonders gut?

CB | Vor allen Dingen die Planung und Organisation von Reisen und Events, aber gute Mojitos gehören auch dazu.

3. Angenommen, Du könntest eine Woche lang jemand anderes sein. Wer wäre das?

CB | Elon Musk. Ich fände es spannend, seine Ideen, Ideale und Kreativität einmal „hautnah“ nachvollziehen zu können.

4. Wie würdest Du Dich mit drei Worten beschreiben?

CB | wissbegieriger, reisebegeisterter Sportfreak

5. Welchen Traum möchtest Du Dir noch erfüllen?

CB | eine Fotoreise nach Grönland und Svalbard

6. Was hast Du immer im Gepäck?

CB | Die Grundausrüstung, egal ob im Alltag oder auf längerer Reise, ist: ein gutes Buch, meine Bose QuietComfort und einen Flaschenöffner (you never know).

7. Was ist Dein Lebensmotto?

CB | Da gibt es tatsächlich zwei: „Love what you do and do what you love.“ (Ray Bradbury)

8. Wie motivierst Du andere?

CB | Indem ich ihnen ein Ziel aufzeige, auf das es sich hinzuarbeiten lohnt. In einem Gespräch lässt sich meist recht schnell erkennen, welches dies ist. Die entsprechende Anerkennung für die geleistete Arbeit sollte aber auch nicht zu kurz kommen.

9. Hast Du ein Vorbild, wenn ja wer?

CB | Timo Boll, nicht nur aus rein sportlicher Sicht, sondern weil er für mich sehr wichtige menschliche Eigenschaften und Werte verkörpert: Ehrlichkeit, Aufrichtigkeit, Bodenständigkeit und vor allen Dingen die Aufopferung und den Willen, für das was er liebt, hart zu arbeiten.

10. Wie kann man Dich begeistern, wenn Du als Gast auf reisen bist?

CB | Mit Authentizität, Herzlichkeit, ehrlichem Interesse bei Wünschen und Anmerkungen und dem Auge für die kleinen Details.



Möchtest Du unser Kandidat für den LES CLEFS d'Or AWARD 2019 sein? Bewirb Dich bis 30. September 2018 unter award@lcdg.org. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Schick uns Dein Video, Dein Foto, Dein Aufsatz oder ähnliches in welchem Du uns zeigst, warum Du der/die richtige Kandidat/in bist. Bitte beachte die Teilnahmebedingungen unter www.lesclefsdor.org. Der/die Gewinner/in wird am 1. Dezember 2018 auf unserer Facebookseite bekannt gegeben.

Hier schmeckt's uns

Unsere Empfehlungen

Kontraste aus Holz und Beton in Michael Urbans La Bohème in München

SACHSEN/THÜRINGEN

MORITZ
Mitten in Dresdens Innenstadt direkt an der Frauenkirche gibt es eine gastronomische Perle zu entdecken. In der 5. Etage des HOTEL SUITESS befindet sich ein bezauberndes Restaurant. Von hier aus bewundert man die Frauenkirche einmal aus einer ganz anderen Perspektive. In stilvoller Atmosphäre wird man mit kreativen Gerichten der gehobenen regionalen und internationalen Küche verwöhnt. Dazu werden ausgesuchte regionale wie internationale Weine gereicht. An der Frauenkirche 13 01067 Dresden

PETIT FRANK

Im PETIT FRANK erfreut man sich an der leichten französischen Küche. In den kühleren Monaten kann man die regelmäßig wechselnde Speisekarte in den romantischen Sandsteingewölben des gemütlichen Kellers genießen. Im mediterranen Sommergarten ist man eingeladen, die Kunst des Lebens zu erleben und die Menüs zu genießen – auf Wunsch auch mit ausgesuchten französischen und sächsischen Weinen. Bürgerstraße 14 01127 Dresden

NORDRHEIN-WESTFALEN

CAFÉ DU SOMMELIER
Das neu entwickelte CAFÉ DU SOMMELIER ist eine einzigartige Mischung aus Architektur, französischem Lebensgefühl, Kunst, exklusivem Wein und erlesenen Speisen. Das gesamte Konzept wurde in Anlehnung an die französische Weinbar LE SOMMELIER entworfen und ist nun in der nordrhein-west-

fälischen Landeshauptstadt zu finden. Ein internationaler Hotspot inmitten des neuen Düsseldorfer Szeneviertels Andreas Quartier. Mühlentstraße 34 40213 Düsseldorf

FRÄNZ

Frankophil, bodenständig, frisch und selbstverständlich – das ist die Küche, das macht das FRÄNZ aus. Genießen Sie typische Brasserie-Gerichte, die ROBERT HÜLSMANN und Küchenchef MICHAEL GEISNER und seine Brigade mit viel Herzblut und Liebe zum Detail auf den Teller bringen – ganz bewusst ohne unnötiges Chichi, dafür schnell, solide und durchaus besonders. Hoffeldstraße 37 40235 Düsseldorf

RHEIN-MAIN

PHO HA NOI
Die vietnamesische Küche ist momentan angesagt wie nie – aus diesem Grund hat Familie DUONG das Restaurant PHO HA NOI eröffnet. Es werden ausschließlich Nudelgerichte aus Reisband-, Reis – und Glasnudeln serviert, drunter auch viele Suppen. Hausgemachte Eistees und Limonaden runden das vietnamesische Essen ab. Die Einrichtung des Restaurants ist traditionell, abgerundet mit alten Fotografien, die Vietnam zurzeit als französische Kolonie zeigen. Berger Straße 85 60316 Frankfurt am Main

BOHNERIE

CAFÉ/RÖSTALON
Der Name lässt bereits auf die Art des Lokals schließen. Ein Café mit individuellem Kon-

zept und selbst geröstetem Kaffee. Die Einrichtung ist zwar schlicht, dennoch gemütlich, hölzerne Tische und ein paar Jutesäcke mit Kaffeebohnen. Moderne und exotische Kaffeeliebhaber kommen hier auf ihren Genuss, ein einfacher Milchkaffee und ein Flat White sind nur einen kleinen Auswühl, die Besitzer RAWA AMIN auf der Karte hat. Neben einer Vielfalt an Kaffee gibt es auch ein paar Kleinigkeiten zu essen. Eschersheimer Landstr. 14 60322 Frankfurt am Main

HAMBURG

BOOTSHAUS HAFENCITY
Restaurant und eine Bar in der Hafencity, die den Blick über die Elbe mit sehr guten Speisen verbindet und in dem der Gast bei Bedarf mit authentischem Service beraten und zuvorkommend begleitet wird. Der Fokus liegt in der Zubereitung auf dem Grill. Auf keinen Fall sollte man die Maissuppe und das Filet vom Grill. Zum Abschluss eines gelungenen Abends lässt man sich vom Bar Chef verwöhnen. Am Kaiserkai 19 20457 Hamburg

NIKKEI NINE

Hier erlebt man japanisch-peruanische NIKKEI CUISINE direkt an der Binnenalster – im FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN. Das erfahrene Team rund um Restaurantleiter MATTHIAS FÖRSTER begleitet durch den Abend. Die Auswahl der Speisen und der begleitenden Getränke sollte man durchaus in die Hände der Servicekräfte legen. Neuer Jungfernstieg 9–14 20354 Hamburg

BAYERN

MURAL

Es ist sein drittes Restaurant in München und wieder hat MORITZ MEYN einen neuen Ansatz gefunden. Nach dem ISSER und dem KOPFER folgt nun Fine Dining in Deutschlands erstem MUSEUM FÜR URBAN ART. Das Mural serviert anspruchsvolle 4- und 6-Gang-Menüs mit asiatischem und südamerikanischem Schwerpunkt in Street Art Ambiente. In der Küche hat CLEMENS PFISTER das Sagen, er nutzt die lockere und ungezwungene Atmosphäre, die vom MUCA (Museum of Urban and Contemporary Art) ausgeht um seine Gäste kulinarisch herauszufordern. Hotterstraße 12 80331 München

LA BOHEME

Mit deutsch-französischer Küche und künstlerischer Innengestaltung mit Kontrasten aus Holz und Beton will Inhaber MICHAEL URBAN den Geist der legendären Schwabinger Bohème aufgreifen, die ihren Höhepunkt um 1900 herum hatte. Das Restaurant verfügt über 90 Sitzplätze und versteht sich als Brasserie. Leopoldstraße 180 80804 München

BERLIN/BRANDENBURG

GOLVET

Ein Restaurant im Herzen Berlins mit Blick auf die Skyline vom Potsdamer Platz. Das GOLVET hat im Jahr 2017 eröffnet und nach nur sechs Monaten verlieh der GUIDE MICHELIN dem Restaurant um BJÖRN SWANSON und MICHAEL SCHULZ einen Stern. Hier definieren auf den Punkt gebrachte kulinarische Kreationen und puristisches Design ein außergewöhnliches Genusserlebnis. In einem Interieur, das zurückgenommenen Luxus zelebriert und die Aufmerksamkeit für Wesentliches schärft, werden von Swanson regionale, saisonale und kreativ interpretierte Gerichte serviert. Potsdamer Straße 58 10785 Berlin, Mitte

BRICOLE

Das BRICOLE in Prenzlauer Berg ist Berlins erste Hors d'oeuvre Bar und serviert raffinierte, französische Vorspeisen in moderner, Berlin-adaptierter Version. Jede Woche gibt es eine neue Karte. Die verschiedenen Vorspeisen eignen sich wunderbar zum Teilen, man kann diese aber auch als Tasting Menü bestellen und bekommt eine Auswahl der angebotenen Speisen als 4-Gänge Menü serviert. Senefelderstraße 30 10437 Berlin Prenzlauer Berg

Sektion
Hamburg**WELTBÜHNE FÜR'N
HAMBURGER JUNG. MEIN ERSTES
JAHR IM WESTIN HAMBURG**

von Oliver Sick

ALLES FING AN MIT EINEM SOGENANTEN RECRUITING DAY IM CLUBHAUS DES FC ST. PAULI. „US-Amerikanische Hotelkette sucht Teamplayer für Hoteleröffnung in der Elbphilharmonie.“ (Hamburgs neuem Wahrzeichen). Hurra. Riesenfreude! Ich wurde eingestellt als Assistant Guest Relation Manager und nach der Probezeit wurde daraus der Titel Head Concierge, mit sehr viel positivem Gäste-Feedback auf mein Machen und Tun. Die kolossale ELBPILHARMONIE und mein Hotel liegen an der Spitze der Hafencity und sind neuer Anziehungspunkt für alle Hamburger und den Rest der Welt. Täglich strömen bis zu 15.000 Gäste hierher um von 9 bis 24 Uhr den einmalig, spektakulären Panorama-Ausblick zu genießen. Der Besuch ist kostenlos und natürlich hat es auch Souvenirshops und ein Besucherzentrum, eine Ausflugs gastronomie und Eigentumswohnungen im Komplex. Hamburgs teuerste Wohnung 400 Quadratmeter, 10 Millionen! Tagsüber werden Konzerthausführungen angeboten. Sie führen über die 80 Meter lange Rolltreppe auf die öffentlich zugängliche Aussichts-Plaza durch den Kaispeicher in die Foyers bis zum Großen Saal. Den Kern bildet der Große Saal mit 2.100 Plätzen mit perfekter Akustik – ein bislang völlig

neues Musikerlebnis. Die Anziehungskraft der Elbphilharmonie ist magisch – und Magie wird auch benötigt im täglichen Bemühen des Concierge dem Gästewunsch No. 1 nachzukommen: Konzerttickets oder den Eintritt für eine der begehrten Konzerthausführungen. Fast immer ausverkauft und die Nachfrage ist seit der Eröffnung grenzenlos groß. Trotzdem schaffen es die Hamburger Kollegen und ich kurzfristig oft noch den Gästewünschen zu entsprechen. Im vergangenen 2017 gaben viele Promis und Hochkaräter weltweit uns die Ehre sie zu begeistern. Luxuriös nächtigt es sich im Hotel auf zehn Ebenen über dem historischen Kaispeicher in der Hafencity. Der Blick aus den bodentiefen Fenstern der 244 Zimmer – davon 39 atemberaubenden Suiten – bringt 270° Grad Weitblick über Hafen und Stadt. Ein Hotel im Konzerthaus – einzigartig! Meine erste Hoteleröffnung und dazu noch die große Erwartungshaltung der Weltöffentlichkeit. Es folgten viele Zeitungsartikel und auch die eine und andere Hoteltkritik. Ein sehr hohes Gästevolumen mit vielen Neugierigen und oftmals Arbeitsaufkommen für uns Alle am Extrem – da hieß es „durchhalten und Hacken zusammen“. Erst kürzlich meinte mein Front Office Manager und Chef: „*Du machst einen guten Job und hast durchgehalten.*“ Schön, das erste zu hören und ich bin stolz darauf das zweite geschafft zu haben. Die Concierge-Arbeit im THE WESTIN HAMBURG ist so spannungsvoll. Vom Handshake mit unserem ehemaligen 1. Bürgermeister Olaf Scholz bis zum Handshake mit Altmeister und Allrounder HELGE SCHNEIDER. Herrlich. Worum geht es mir an diesen spektakulären Ort? Um Verbundenheit mit meiner Heimat Hamburg und um das Glück unserer Gäste. Ich lade Euch ein zukünftig meine phantastische Wirkungsstätte selbst einmal zu entdecken. ■

Sektion
Sachsen/Thüringen**KICK OFF PARTY – LET'S GET READY TO ...**
von Sarah Schötter

AM 31. JANUAR DIESES JAHRES FEIERTE DIE SEKTION SACHSEN/THÜRINGEN, SEINE KICK OFF PARTY. Der Tradition folgend, waren neben unseren Mitgliedern und den Anwärtern, unsere Partner und die Freunde unserer Sektion gela-

den. Im TAPAS TAPAS begrüßte man uns mit leckerem Sangria in einem wunderschönen Ambiente, welches uns bei spanischen Rhythmen schnell den Hotelalltag vergesse lies. Traditionelle spanische Vorspeisen luden ein, am Tisch Platz zu nehmen und der eine oder andere machte sich gleich über die unwiderstehlichen Oliven, Aioli oder den Serrano Schinken her. Bei heiteren Gesprächen mit meinen Kollegen und den Partnern unserer Sektion konnten wir in lockerer Atmosphäre unsere Erfahrungen austauschen, die Kooperationspartner unsere Sektion näher kennenlernen und zukünftige Projekte planen. Spanische Weine luden zum Verweilen ein und wir plauderten über die Ereignisse des letzten Jahres. Zwischendurch servierte das Team des „Tapas Tapas“ weitere spanische Spezialitäten zum Hauptgang: kredenzt wurden Datteln im Speckmantel, Hackbällchen, überbackenen Spinat, Gambas und viele andere Leckereien. Zeitweisen fühlten wir uns wie bei einem Essen unter Freunden im Urlaub, in einer kleinen spanischen Finka am Mittelmeer. Das Essen endete mit seiner süßen Verführung – der „Crema catalana“. Eine besondere Freude war es, unsere Kooperationspartner STADTRUNDFAHRT DRESDEN UND LEIPZIG, am Tisch mit begrüßen zu dürfen. Wir bedanken uns recht herzlich bei dem Team des Tapas Tapas für die wundervolle Bewirtung und den unvergesslichen Abend, sowie bei der STADTRUNDFAHRT DRESDEN für die finanzielle Unterstützung dieses schönen Abends. Gegen Mitternacht trat ich die Heimreise

an und wusste wieder einmal mehr, warum ich an meinem Ziel von der Concierge-Berufung mit den „Goldenen Schlüsseln“ weiterhin festhalte. Es ist ein unbeschreiblich schönes Gefühl, vielleicht bald Teil der Vereinigung „LES CLEFS D'OR“ sein zu dürfen und meiner Berufung durch das würdevolle Tragen der goldenen Schlüssel Ausdruck nochmals symbolisch bestätigt zu fühlen. ■

Sarah Schötter, Freunde
und Partner der Sektion
im Tapas Tapas



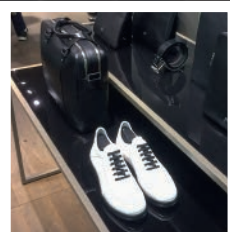
Get-Together in Berlin

Sektion
Berlin/Brandenburg**GET TOGETHER DER BERLINER
SEKTION MIT KULTUR, GASTRONOMIE
UND FREUNDEN** / von Marc Schnabel /
Hotel Bristol Berlin

UM DEN DANK FÜR EINE WAHRHAFT ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT AUSZUSPRECHEN, lud die Berliner Sektion am 4. Dezember 2017 zum großen „Get Together“ in das Restaurant AUSTERNBANK-GENDARMERIE. Es trafen hier viele Kontakte des Concierge-Netzwerkes aufeinander und es fand ein reger Austausch unserer Mitglieder, Freunde, Förderer und den hiesigen Theatern statt. Neben einem kulinarischem Verwöhnprogramm konnten die 110 Gäste den drei Tenören der STAATSOPER lauschen. Für die erste große Überraschung sorgte der HILTON Chef-Concierge GERHARD BUSKIES, indem er im Saal Kochmützen und große Rührstäbe verteilte. Als er nun den Klassiker *In der Weihnachtsbäckerei* anstimmte, konnte er alle mitreißen und der Saal sang sich in Weihnachtsstimmung. Als final CLEFS D'OR DEUTSCHLAND Präsident THOMAS MUNDO und SHERATON GRAND HOTEL ESPLANADE Concierge JOHANNES BANNERT zur Gitarre griffen und ein Repertoire diverser Rockhymnen sangen, blieb kein Gast mehr auf dem Stuhl und die Stimmung fand einen Höhepunkt. Am Ende konnten wir unseren Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten und viele neue Freundschaften knüpfen. Die Sektion Berlin/Brandenburg dankt der Gastgeberin ANNA-MARIA MAASS (Gendarmerie), der Eventtechnik KATJA GRÜNEBAUM und den vielen weiteren Sponsoren, die dieses Event einmalig gemacht haben. ■



Sektion Rhein-Main



#PASSIONFORDESIGN MEETS #PASSIONFORHOSPITALITY

■ DISCOVER THE EXCEPTIONAL
HIESS ES AM 21. FEBRUAR
2018 IM PORSCHE DESIGN STORE
AUF DER FRESSGASS. Die Store Mana-
gerin LYDIA BRAND und Ihr Team präsen-
tierten uns an diesem exklusiven Abend
die aktuelle Kollektion rund um Fashion,
Eyewear, Watches und Accessoires –
testen ausdrücklich erwünscht! Mit Drinks, Snacks und einem intensiven
Networking fand unser Get Together einen schönen Abschluß. ■

Sektion Bayern

SLOWEAR- ZEITLOSE MÄNNER FASHION / von Leon Schulz

■ DIE FIRMA SLOWEAR HAT EINE LANGE
GESCHICHTE, VON DER ERFINDUNG
IHRER WELTBERÜHMTE INCOTEX HOSEN BIS
HIN ZU IHREM MODERNEN KULTSTATUS. Der
neu eröffnete Laden in der Münchner Innenstadt ist
der erste Versuch das italienische Label auch hier in
Deutschland zu etablieren. BRANDAM GMBH leitet diese
Filiale unter der Leitung von DORIAN STAPS. Das Ge-
schäft ist eine harmonische Mischung aus gemütli-
chem Wohnzimmer und elegantem Kleiderschrank.
Inmitten von heutigen Trends, aber auch zeitlosen
Klassikern, fühlt man sich im Laden willkommen und
perfekt aufgehoben. Slowear macht fast keine Wer-

bung, da sie über „Word of Mouth“ und ihre hohe Qua-
lität die Kundschaft locken möchte. Anders, als die
bekannten „Luxury Labels“, möchte sich Slowear nicht
als Edelmarke auf der Maximilianstraße platzieren,
sondern sitzt direkt am Odeonsplatz, wo die Zielklien-
teln, die „Locals“ sind. Nach einem erfolgreichen
Start in den internationalen Markt, kommt die italieni-
sche Kleidungsmarke endlich auch nach Deutschland.
Weitere Geschäfte sowie Marken für Frauen sind be-
reits deutschlandweit in Planung. Wir werden schnell
sehen, wie Slowear hier zu Lande ankommt, aber die
ersten Erfahrungen geben große Hoffnung. ■

Unsere Partner

NATIONALE PARTNER

SIXT GMBH & CO.
AUTOVERMIETUNG KG
Zugspitzstraße 1
82049 Pullach

AMERICAN EXPRESS
CENTURION CARD
Theodor-Heuss-Allee 112
60486 Frankfurt am Main

BUCHERER 1888
Residenzstraße 11
80333 München

THE KADEWE GROUP GMBH
Katharina-Heinroth-Ufer 1
10787 Berlin
Alsterhaus, Hamburg
KaDeWe, Berlin
Oberpollinger, München

PRO SERVICE CARGO GMBH
Frachtgebäude
Modul C III
85356 München-Flughafen

GO! GENERAL
OVERNIGHT SERVICE DEUTSCH-
LAND
GMBH
Willy-Brandt-Allee 20
53113 Bonn

USA TODAY
7950 Jones Branch Drive
McLean, VA 22108-0605
USA

THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION
The leading luxury
outlet experience in
those villages
Ingolstadt Village
Wertheim Village

HIRMER GMBH & CO. KG
Kaufingerstraße 28
80331 München
HIRMER GROSSE
GRÖSSEN, ECKERLE
HERRENMODEN

INTERNATIONAL
NEW YORK TIMES
Friedrichstraße 52
60323 Frankfurt am Main

ETIENNE AIGNER AG
Marbachstraße 9
81369 München

PORSCHE LIZENZ- UND
HANDELSGESELLSCHAFT
MBH & CO. KG
Grönerstraße 5
71636 Ludwigsburg

ONLINE NOW! GMBH
AGENTUR FÜR DIGITALE
KOMMUNIKATION + DIGITAL
BRAND MANAGEMENT
Reichsstraße 100
14052 Berlin

BRIONI GERMANY GMBH
Unter den Linden 21
10117 Berlin

RIMOWA GMBH
Richard-Byrd-Straße 13
50829 Köln

BADEN- WÜRTTEMBERG

MODEHAUS WAGENER
Lange Straße 25
KAUFHAUS
Lange Straße 44
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3039-0

FALLER-REISEN GMBH
Draisstraße 2
77815 Bühl
Tel. 07223.23855

VILLA-ANTIQUITÄTEN
Lichtentaler Straße 9
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.937810

RESTAURANT IN DER
SPIELBANK „THE GRILL“
Kaiserallee 1
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3026491

SANITÄTSHAUS
HARDENBERG & KIEFER
Lichtentaler Straße 51
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3989750

MAX GRUNDIG KLINIK GMBH
Schwarzwaldhochstraße 1
77815 Bühl/Baden
Tel. 07226.540

TAXIUNTERNEHMEN STOTZ
Inh. Thomas Stotz
Rettigstraße 20–22
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3733828
Mobil: 0174.16510 92

E. BREUNINGER GMBH & CO.
Marktstraße 1–3
70173 Stuttgart
Tel. 0711.2110

ELS EXECUTIVE LIMOUSINE
SERVICE GMBH
Schillerstraße 11
Residenz Turgenjew
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.973979-0

SACHSEN/ THÜRINGEN

JUWELIER LEICHT
IM TASCHENBERGPALAIS
Sophienstraße 1
01067 Dresden
TEL. 0351.4900588

SILBERMANN FASHION GMBH
Schlossstraße 1
01067 Dresden

LIMOUSINENSERVICE
UDO TRAENKNER
Münzgasse 10
01067 Dresden
Tel. 0351.4903640

CAFÉ UND RESTAURANT
ALTE MEISTER
Theaterplatz 1a
01067 Dresden
Tel. 0351.4810426

STADTRUNDFAHRT DRESDEN
Goppelner Straße 44
01219 Dresden
Tel. 0351.8995650

RESTAURANT MORITZ
An der Frauenkirche 13
01067 Dresden
Tel. 0351.417270

DRESDNER CHAUFFEUR
SERVICE 8 X 8 GMBH
Ostra-Allee 18–20
01067 Dresden
Tel. 0388888888

SEMPEROPER ERLEBEN
AVANTGARDE SALES &
MARKETING SUPPORT GMBH
01067 Dresden
Tel. 0351.3207360

BERLIN

PRIVATÄRZTLICHER
AKUTDIENST
Charles-Corcell-Ring 18
13405 Berlin
Tel. 0800.7112112

RESTAURANT BOCCA DI BACCO
Friedrichstraße 167/168
10117 Berlin
Tel. 030.20672828

BEX SIGHTSEEING
Kurfürstendamm 216
10719 Berlin
Tel. 030.8804190

KÖNIGLICHE PORZELLAN-
MANUFAKTUR KPM
Wegelystraße 1
10623 Berlin
Tel. 030.390090

RESTAURANT AIGNER
Französische Straße 25
10117 Berlin
Tel. 030.203751850

BBS BERLINER BÄREN
STADTRUNDFAHRT GMBH
Seeburger Straße 19b
13581 Berlin
Tel. 030.35195270

DUMONT BERLINER VERLAG
Karl-Liebknecht-Straße 29
10178 Berlin
Tel. 030.23275817

DINAMIX MEDIA GMBH
Wilhelm-Kabus-Straße 35
10829 Berlin-Schöneberg
Tel. 030.6139490

RESTAURANT ALTES ZOLLHAUS
Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin
Tel. 030.6923 300

ROTISSERIE WEINGRÜN
Gertraudenstraße 10
10178 Berlin
Tel. 030.20621900

DESIGNER OUTLET BERLIN
OMF GERMAN SERVICES GMBH
Alter Spandauer Weg 1
14641 Wustermark
Tel. 033234.904231

BIKINI BERLIN
Hardenbergplatz 2
10623 Berlin
Tel. 030.554964-38

UNIQUE LIMOUSINES & MORE
Kurfürstenstraße 114
10787 Berlin
Tel. 030.83034585

TAXI BERLIN
Persiusstraße 7
10245 Berlin
Tel. 030.202020

SUITE.030 GMBH
Cantianstraße 11
10437 Berlin
Tel. 030.220119270

Partner

HAMBURG

T&M LIMOUSINENSERVICE
Rothenbaumchaussee 79
20148 Hamburg
Tel. 040.5001820

HAMBURGER STADTRUND-
FAHRT DIE ROTEN
DOPPELDECKER GMBH
Ehestorfer Dorfstraße 5
21224 Rosengarten
Tel. 040.7928879

SCHIFFSVERMIETUNG
BARKASSEN MEYER GMBH
St. Pauli Landungsbrücken 2 + 6
20359 Hamburg
Tel. 040.3177370

RESTAURANT
OLD COMMERCIAL ROOM
Englische Planke 10
20459 Hamburg
Tel. 040.366319

MC ARTHUR GLEN
DESIGNER OUTLET
Orderstraße 10
24539 Neumünster
Tel. 04321.5586880

DRIVING BUTLER
Mexikoring 7
22297 Hamburg

NORDRHEIN- WESTFALEN

CHOPARD BOUTIQUE
Zweigniederlassung der
Chopard Deutschland GmbH
Domkloster 2
50667 Köln
Tel. 0221.9257990

ROERMOND DESIGNER OUTLET
Stadsweide 2
6041 TD Roermond
Niederlande

E. BREUNINGER GMBH & CO.
StKö-Bogen
Königsallee 2
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.56 64 10

ANDREJ'S OYSTER BAR &
RESTAURANT
Luegallee 132
40545 Düsseldorf
Tel. 0221.93890078

SAVOIR BEDS
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.86228750

STADT FÜHRUNGEN KÖLN
Florastraße 61
50733 Köln
Tel. 0221.5509812

RHEIN-MAIN

RISTORANTE LA SCUERIA
FRANCO LAVORATO
MASSIMO DE SORTES
Feuerbachstraße 23
60325 Frankfurt
Tel. 069.725480

TIGERPALAST VARIÉTÉ
THEATER
Heiligkreuzgasse 16–20
60313 Frankfurt
Tel. 069.920022-0
Fax 069.92002217

MOOK GROUP RESTAURANTS
SURF N TURF
M STEAKHOUSE
THE IVORY CLUB
ZENZAKAN

SOKAI WELLNESS
Obernberg 2
35510 Wiesental

TICKETVERMITTLUNG24
Konrad-Zirkelstraße 36
97769 Bad Brückenau
Tel. 0176.86300030

RESTAURANT RAMA V
Vilbeler Straße 32
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.21996488

J. G. LOREY SOHN
NACHFOLGER GMBH & CO.
KG
Schillerstraße 16
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.29995-0

VINI DA SABATINI
Grüneburgweg 81
60323 Frankfurt am Main
Tel. 069.726665

INTERLINE
CHAUFFEURSERVICE
ESCHBORN GMBH
Am Kronberger Hang 2
D-65824 Schwalbach
Tel. 06196.95060-0

BAYERN

MÜNCHNER
STADTRUNDFAHRTEN OHG
Schützenstraße 9
80335 München
Tel. 089.55028995

MAX DIETL HAUTE COUTURE
Residenzstraße 16
80333 München
Tel. 089.224166

AUGUSTINER
GROSSGASTSTÄTTEN
Neuhauserstraße 27
80331 München
Tel. 089.23183257

BENNO MARSTALLER KG
Pacellistraße 8
80333 München
Tel. 089.2907580

JUWELIER HEMMERLE GMBH
Maximilianstraße 14
80539 München
Tel. 089.242260

WEMPE FEINUHRMACHER
Maximilianstraße 10
80539 München
Tel. 089.291299

AUTOBUS OBERBAYERN GMBH
Heidemannstraße 220
80939 München
Tel. 089.323040

BLANCPAIN BOUTIQUE
MÜNCHEN
Maximilianstraße 14
80539 München
Tel. 089.23239688-453

BETTEN RID GMBH
Neuhauserstraße 12
80331 München
Tel. 089.21101

BALLY DEUTSCHLAND GMBH
BALLY-BOUTIQUE MÜNCHEN
Maximilianstraße 11–15
80539 München
Tel. 089.2908-240

F. S. KUSTERMANN GMBH
Viktualienmarkt 8
80331 München
Tel. 089.27325220

KUFFLER GMBH
Residenzstraße 12
80333 München
Tel. 089.290705-0

TEGERNSEER TAL
BRÄUHAUS
Tal 8
80331 München
Tel. 089.222626

OS GASTRONOMIE GMBH
FILMCASINO LAZY MOON
Odeonsplatz 8–10
80539 München

BMW WELT
Am Olympiapark 1
80788 München
Tel. 089.125016001

BAYERISCHE SPIELBANK
BAD WIESSEE
Winner 1
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022.9835-0

WILH. & RICH. DIEHL
DIEHL SMOKERS BOUTIQUE
Theatinerstraße 15
80333 München
Tel. 089.297563
Fax 089.29131301

TALBOT RUNHOF
PURPLE LABEL FASHION
GMBH
Theatinerstraße 27
80333 München
Tel. 089.200075220

DIE GOLDENEN

SCHLÜSSEL

JAHRESMITGLIEDS- BEITRÄGE 2018

110,— Euro für aktive
Mitglieder.

70,— Euro für passive
Mitglieder und Mit-
glieder im Ruhestand.

75,— Euro Aufnahme-
gebühr für Neumit-
glieder.

Bankverbindung:

Deutsche Bank
München

IBAN: DE74 7007
0024 0404 0705 00

BIC:
DEUTDE33MUC

Euer Hans J. Benkwitz

Service

ÄNDERUNGEN

Anne Holländer (geb.
Siemeister)
The Charles Hotel, München

PASSIVE MITGLIEDER

Carina Gerber

Michael Kudoll

Alexander von Wilmsdorff

AUSGESCHIEDEN

Sandra Bösemüller

DEUTSCHE EHRENMITGLIEDER DER UICH

BADEN-BADEN
Richard Schmitz

HAMBURG
Gert Prantner
R.I.M.C. International

BONN
W. D. Wehr

DÜSSELDORF
Ralf Dosot

Rainer A. Wisst
Tax Free Worlwide

NÜRNBERG
Horst Berl
Le Grand Hotel Nürnberg

MÜNCHEN
Michael D. Maas

Erich Sixt und Regine Sixt
Konstantin Sixt und
Alexander Sixt
Sixt GmbH & Co.
Autovermietung KG

FREIBURG
K. H. Zimmermann

PARIS
Patrice Monti

EHRENMITGLIEDER DER SEKTION DEUTSCHLAND

André Witschi

BADEN-BADEN
Frank Marrenbach

BERLIN
Rudy Münster
RWM Hotel Consult

Jean K. van Daalen
Ulrich J. Pfaffelhuber
VAF Pfaffelhuber GmbH

Raffaele Sorrentino

Ralf Räther

Harry Hartelt

DRESDEN
Dieter Blank
Stadtrundfahrt Dresden

HAMBURG
Reinhard Rauch
Old Commercial Room

Gerhard Beyer

MÜNCHEN
Peter Inselkammer
Platzl Hotel

David Langartner

Anselm Magel

Eduard Reinbold
Restaurant Franziskaner
und Schützenfestzelt

Helmut Gross
Pro Service GmbH Cargo
& Logistics München

RHEIN-MAIN
Walter Scharf

WIESBADEN
Karl Nüser
Hotel Nassauer Hof

ZÜRICH
Wilhelm Luxem

Elmar K. Greif

MITGLIED- SCHAFTEN

10 JAHRE
Marcus Schaber

Idriss Bakhiyi

Simon Bertram

Steve Rossi

Stefan Waldenburger

Dario Garofalo

15 JAHRE
Isaath Hamdoon

Heiko Schulze

Erja-Hannele Marjamäki

Sovin Sethi

Mohamed Khoullal

Stephan Mehlhorn

Timo Dreissigacker

20 JAHRE
Joachim Lenk

Andrea Busato

Hervé Grimal

Helmut Boller

25 JAHRE
Wolfram Parr



BEEINDRUCKEND.

Ihr kompetenter Partner
für Printmedien

OFFSETDRUCK
WERBETECHNIK
MEDIENDESIGN

Offsetdruckerei
Alfons Butt

84072 Au i. d. Hallertau
Telefon: 0 87 52 / 2 37
info@druckerei-butt.de
www.druckerei-butt.de



IMPRESSUM

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL E.V.
Vereinigung der Hotelpartiers Deutschland

Dachorganisation:
**UNION INTERNATIONALE DES CONCIERGES
D'HÔTELS «LES CLEFS D'OR»**

Hochstraße 21/UG 14, 81669 München
Telefon/Fax 089 4801381
office@lcdg.org
www.lcdg.org

Ehrenpräsident: Walter Freytag, München

Präsident: Thomas Munko, Berlin
Vizepräsident: Florian Weidenbach, München
Schatzmeister: Hans J. Benkwitz, München
Revisor: Joachim Lenk, Berlin

Bankverbindung
Deutsche Bank München
IBAN: DE74 7007 0024 0404 0705 00
BIC: DEUTDE33MUC

Redaktion
Tobias Lindner, München

Graphic Design
Michael Kuch München / michaelkuch.de

Herstellung
Offsetdruckerei Alfons Butt
Obere Hauptstraße 30, 84072 Au in der Hallertau

ISSN 0179-1451

**DIE NÄCHSTE LE CONCIERGE AUSGABE
ERSCHEINT IM AUGUST 2018**

Wir berichten für euch u. A. über den
65TH UICH INTERNATIONAL CONGRESS 2018 in Seoul,
Korea und darüber wie weit es unser Kandidat
für Seoul CONSTANTIN BOCK gebracht hat

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH WÜNSCHEN
DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND
IM NAMEN ALLER KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN**

30 Jahre

Anne Siemeister
19. Januar

Lena Speckmeyer
23. Januar

Patrick Kolacki
4. Februar

Jan Gartz | 24. Mai

40 Jahre

Mahmut Yaksan
1. Januar

Francisco Lluís
17. Februar

Tobias Jentsch
8. März

André Höftmann
10. März

Marc Mitzel | 4. Mai

Dejan Urosev | 11. Mai

David Lemos-Sanchez
3. Oktober

Martin Ruschitzka
30. Oktober

Lars van Meerwijk
29. November

Jan Riepen | 16. Dez.

50 Jahre

Jörn Zimdahl
16. Januar

Roland Würzbach
23. März

Khalid Stückler
23. April

Oliver W. Sick | 2. Mai

José-Luis Lopez Rodriguez
20. Juli

Marco Restani | 12. Sept.

60 Jahre

Michael Georg Vogt
11. April

Gerhard Buskies | 19. April

Karoly Farkas | 11. Mai

Massimo Francucci | 1. Dez.

70 Jahre

Raffaele Baccarini
13. März

Hans Zache | 10. Juni

Horia Bobocel | 9. August

80 Jahre

Hans D. Schefold
16. Januar

Ernst Ludwig Haag
28. Januar

Hermann Pircher | 22. Feb.

Manfred Elser | 17. März

Heinz Zopf | 31. März

Walter Henninger | 17. Mai

Siegfried Götz | 8. Juni

Dietmar Leibnitz | 24. Dez.

90 Jahre

Gerhard Beyer



LOVE THE MOMENT

Entdecken Sie je über 100 Mode- und Designermarken mit Reduzierungen bis zu 60%¹ bei Aigner, Bally, Furla, Hugo Boss, Marc Cain, Michael Kors, Versace und vielen mehr².

Es erwartet die Gäste ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis in einer entspannten, gepflegten Umgebung. Ausreichend Parkplätze vorhanden, Restaurants und Cafés laden zum Verweilen ein.

Empfehlen Sie den Shopping Express® Busservice – Buchung erforderlich:
IngolstadtVillage.com/shopping-express-coach und
WertheimVillage.com/shopping-express-coach

SOMETHING
EXTRAORDINARY
EVERY DAY™


**INGOLSTADT
VILLAGE**

Wertheim Village
MEMBERS OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®

nur 40 Minuten von München
A9 - Ausfahrt Ingolstadt-Ost

nur 50 Minuten von Frankfurt
A3 - Ausfahrt Wertheim/Lengfurt

¹ gegenüber ehemaliger UVP | ² Eine vollständige Markenliste finden Sie auf IngolstadtVillage.com bzw. WertheimVillage.com



Realise
the
potential™

~~un~~möglich.

Der persönliche Reise-
und Lifestyle-Service der
Platinum Card kann Ihnen
vieles möglich machen,
was sonst unmöglich ist.

Entdecken Sie das Potential.
Tel. 069 9797-3030



www.amex-kreditkarten.de/platinum