

# DER HOTELFACHMANN

www.vhh-heidelberg.de  
91. Jahrgang · Ausgabe Nr. 03/2017



VEREINIGUNG DER HOTELFACHSCHÜLER ZU HEIDELBERG e.V.



## Mit der Lizenz für die Zukunft

WILLKOMMEN BEI UNS,  
LIEBE ABSOLVENTEN

**DIE REGIONEN**  
Sommerabende  
mit Freunden

**DIE JUNIOREN**  
Furioses Finale  
in 007-Manier

**DIE SCHULE**  
Heidelberger  
Schüler in Aktion



## hogaQ-Tipp Gäste- Bewertungen

Das Vertrauen in Online-Bewertungen ist groß und potenzielle Gäste entscheiden sich auf dieser Grundlage – für eine Zimmerbuchung, für eine Tischreservierung oder eben dagegen. Immerhin 64 % vertrauen Beurteilungen anderer User im Netz und nur 25 % den Aussagen der Werbung (Nielsen-Studie 2013). Konsequenz fürs Hotel- und Restaurantmarketing: Gästekommunikation im Netz ernst nehmen. Der Gast bewertet, ob man nun wegschaut oder nicht. Dann lieber hinschauen und zum Vorteil



Andreas Pfeifer ist Mitglied im Branchen-Netzwerk hogaQ

des Betriebs reagieren, bevor es zu Einbußen bei Reputation und Rendite kommt. Ein Monitoring-System (oder zumindest die Anmeldung bei den wichtigsten Plattformen) hilft, zeitnah über neue Bewertungen informiert zu werden. Und dann heißt es reagieren, denn die Kundenstimme ist mächtig.

Online-Bewertungen werden von vielen Usern gelesen, sind jahrelang im Netz zu finden, landen häufig in den Ergebnislisten der Suchmaschinen und beeinflussen das Ranking bei Google & Co.. Das Ziel sind viele positive Gästebewertungen, wobei man Gäste durchaus aktiv um Feedback bitten darf. Fällt dieses nicht so aus wie erhofft, dann ist das ein kostenloser Schwachstellen-Report. Und fällt es positiv aus, dann ist das gut fürs Image und hilft beim Verkauf. Für viele Gastgeber sind Online-Bewertungen ein rotes Tuch. Als Marketing-Instrument aber sind sie vierfach wertvoll – für Relevanz, Rendite, Reputation und Ranking.

Andreas Pfeifer, Marketingberater



## THÈIDELBERG hat gute Ideen mit Tee

Fünf künftige Absolventen unserer Schule haben die Projektgruppe THÈIDELBERG gegründet. Ihr Thema ist die Vermarktung zwei bestehender Teesorten der Firma J.T. Ronnefeldt KG unter eigenem Namen. Die zwei Früchteteesorten heißen Yellow Dream und Blue Wonder. Entschieden haben sie sich für zwei Früchteteesorten, da diese bei jungen Leuten laut einer Umfrage momentan besonders beliebt sind. Yellow Dream hat einen erfrischenden Zitronengeschmack, Blue Wonder hingegen ein weiches Heidelbeeraroma. Die Projektverantwortlichen haben sich intensiv mit der Materie Tee beschäftigt, neben Etikettengestaltung und Marketingstrategien auch mit dem betriebswirtschaftlichen Hintergrund. Zusätzlich haben sie zwei tolle Eisteerezepte für euch zu Hause oder euren Betrieb kreiert. Ihre Empfehlung für die Teezubereitung: 10 leicht gehäufte TL der Teesorte mit sprudelnd kochendem Wasser aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den braunen Zucker hinzufügen, damit er sich vollständig auflösen kann. Den heißen Tee in eine mit Eiswürfel gefüllte Karaffe gießen.



### Blue Wonder Eistee

- 10 TL Blue Wonder
- 2-4 EL brauner Zucker
- 200 g Himbeeren
- 100 g Erdbeeren
- 1 EL Limettensaft

200 g Himbeeren zum zubereiteten Tee geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. 100 g Erdbeeren hinzufügen. Zum Schluss noch einen Spritzer Limettensaft.

Fünf fröhliche Heidelbergerinnen und eine ideenreiche Projektidee rund um Tee



### Yellow Dream Eistee

- 10 TL Yellow Dream
- 2-4 EL brauner Zucker
- 4 Limetten in Spalten
- 5 Zweige Minze
- 5 Stangen Zitronengras
- 3 cm Stück Ingwer

Limetten in Spalten schneiden und leicht angepresst zum zubereiteten Tee geben. Die Minzweige und das Zitronengras hinzufügen, zuletzt ein Stück Ingwer geschält und klein geschnitten.

## KOMMENTAR

### Ihr habt die Wahl



In unserem Leben gibt es unzählige Momente, in denen wir die Wahl haben. Privat wie beruflich. Und das ist auch gut so. Oft banal, gelegentlich mit großer Wirkung. Selbst wenn die Wahl manchmal wie eine Qual erscheint und es uns schwerfällt, eine richtige Entscheidung zu treffen: Wir haben so viele Optionen, so viele Möglichkeiten, sich für die eine oder die andere Richtung zu entscheiden. Und damit ebenso viele Gestaltungsmöglichkeiten, Dinge zu beeinflussen und zu steuern. Nur noch wenige Tage und wir sind zum Beispiel bei den Bundestagswahlen gefordert. Kreuzchen machen und Stellung beziehen. Sich eine Meinung bilden und einen Weg einschlagen – auch wenn die unmittelbare Wirkung manchmal nicht immer gleich ersichtlich ist. Wer sich für die Hotelfachschule Heidelberg entscheidet, hat auch eine Wahl getroffen. Er hat diese Schule einer anderen vorgezogen, er hat sich festgelegt und damit für sich persönlich eine neue Richtung eingeschlagen. Es ist ein Ja zu unserer Branche und ein Ja zu einer Weiterbildung, mit der wir die Weichen neu stellen.

Egal wie lange wir schon im Beruf stehen, ob direkt von der Schule oder 30 Jahre „danach“ – es wird noch viele Wahlen geben in unser aller Leben. Wählen zu können ist ein wertvolles Privileg, das wir in unserer Gesellschaft und in einer Demokratie haben – und das wir unbedingt pflegen sollten.

Aina Keller



## hogaQ – das quere Netzwerk



Aus einem Telefonat über ein leerstehendes Büro ist ein Start-up mit hohem Heidelberger Anteil entstanden. Vor etwa zwei Jahren wurde die Idee geboren, ein regionales Berater-Netzwerk für die Branche aufzubauen. Mit Experten aus dem Raum Karlsruhe und den Bereichen Hotel, Gastronomie, Finanzierung und Küche. Nach einem einfachen Posting in den sozialen Netzwerken und einer unerwarteten Resonanz wurde mehr daraus – und schnell klar, dass der Bedarf an einem Netzwerk mit Expertenkompetenz, überregional gegeben war. Es wurde intensiv nach Kollegen geschaut und so gingen die drei Gründer Iris Schmid/Hotel (85/87), Roland Szabados/Finanzierung und Maria-Luise Gerber/Gastronomie (90/92) im Frühsommer 2016 gemeinsam mit knapp 20 Beraterkollegen an den Start. Zwischenzeitlich hat sich hogaQ – das quere Netzwerk nahezu verdoppelt, darunter sind auch drei weitere Heidelberger: Kornelius Kirsch, Andreas Würtz und Gregor Raimann.

Die Grundidee ist, eine Plattform zu schaffen, die nach Tätigkeitsschwerpunkten gegliedert ist, damit der suchende Hotelier, Gastronom oder Gründer sich nicht durch jedes einzelne Profil durcharbeiten muss. Heute sind Spezialisten gefragt und bei hogaQ wird der Hotelier und Gastronom fündig. Im Netzwerk sind die Tätigkeitsfelder der Architektur, Betriebswirtschaft, Finanzierung, Hygiene und Küche über Marketing, Fotografie, Personal und Unternehmensführung bis zu Wein- und Wellnessexperten und viele mehr vertreten.

Es werden nur Kollegen mit ihrem jeweiligen Spezialgebiet aufgenommen und auch nur, wenn sie von einem Kollegen oder Kunden empfohlen werden – es zählt die Qualität. Und obwohl jeder Berater Einzelunternehmer ist und bleibt, ist hogaQ in der Lage, Großprojekte in ganz Deutschland zu verwirklichen. Es gibt Anfragen zum Beispiel von touristischen Destinationen für eine umfassende Marketing- und Umsetzungsberatung. Großprojekte von Investoren können von der Planung bis zur Umsetzung und zum Interims-Management umgesetzt werden. Doch gerade auch für die klein- und mittelständischen gastgewerblichen Betriebe ist es äußerst wichtig, vertrauensvolle Sparringpartner zu haben, die wiederum auf ein qualitativ gutes Netzwerk zurückgreifen können.

Die Kultur innerhalb des Netzwerkes baut auf ein partnerschaftliches, lebendiges und faires Miteinander. Das Vertrauen untereinander im Netzwerk ist ein wichtiger Aspekt. In regelmäßigen Abständen finden gemeinsame Treffen zum Austausch und zur Weiterentwicklung statt, die bisher mit reger Beteiligung durchgeführt wurden.

Maria-Luise Gerber



## Ein Tag für die Ehemaligen

Chillen am Neckar, Flanieren auf der Hauptstraße, ein Wiedersehen mit ehemaligen Mitschülern. Ein paar schöne Stunden in Heidelberg. Na, wie wärs damit? Am Samstag, 16. Juni 2018, ist fast alles möglich.

Unsere Hotelfachschule und die VHH planen für das kommende Jahr einen **Heidelberger Alumni-Tag**. Die Schule wird an diesem Samstag ihre Türen öffnen und aktive Schüler aus den Event-Gruppen unterstützen bei der Organisation von Klassentreffen und Heidelberger Ausflügen. Auch bei Hotelkontingenten, Logistik und Planung wird den Ehemaligen bei Bedarf geholfen – damit einem schönen Heidelberger Tag in memoriam der Good Old Times nichts im Wege steht.

Wer sich jetzt schon für die Planung eines Ehemaligen-Treffens in Heidelberg interessiert, kann sich unter dem Stichwort „Alumni-Tag“ per E-Mail an [info@hotelfachschule-heidelberg.de](mailto:info@hotelfachschule-heidelberg.de) wenden.



Gefeiert wird zusammen: Unsere Regionen Köln, Heidelberg und Rhein-Main(z) treffen sich am 27. Januar 2018 zur Fassenacht in Meenz. Mehr Infos und Anmeldung bei [uwe.genz@vhh-heidelberg.de](mailto:uwe.genz@vhh-heidelberg.de)



# 100 % Hand Crafted



## Beraterexperten für Hotels und Gastronomie

Alle mit Spezialwissen,  
persönlich und  
aktiv beratend

# TAKE A LOOK!

[www.hogaq.net](http://www.hogaq.net)