

PRESSEMITTEILUNG

Perspektiven-Sehnsucht und Tagungs-Comebacks: Podcast „Am Küchentisch“ zur Hotellerie im Dauer- Lockdown

Die Hotellerie-Branche befindet sich seit mehr als einem Jahr im On-Off-Lockdown, und im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern fehlt in Deutschland nach wie vor jegliche Perspektive. In der neuen Folge des Podcasts „Am Küchentisch“ der Frankfurter Kommunikationsagentur Gourmet Connection spricht Moderator Martin Maria Schwarz mit dem Würzburger Hotelier Christoph Unckell darüber, was 13 Monate Schwebezustand mit seinem Team machen und warum Zoom und Co. physische Tagungen auch in Zukunft nicht ersetzen können.

Frankfurt, April 2021. „Ich sage immer scherzhaft, unser Hof Engelgarten ist pünktlich zu Corona fertig geworden“, erklärt Christoph Unckell. Humor ist eben, wenn man trotzdem lacht. Auch wenn es dem Inhaber des seit zwei Generationen familiengeführten Hotels Rebstock in Würzburg angesichts des hochmodernen und sehr investitionsintensiven Tagungsanbaus, der nur Monate vor dem ersten Lockdown eröffnet wurde, nach allem anderen zumute ist. Besonders, weil es neben dem Hof Engelgarten auch noch das restliche Hotel sowie das Sternerrestaurant Kuno 1408 zu unterhalten gilt. „Plötzlich steht man da und sieht weder Perspektive noch versprochene Hilfen, dafür aber sehr viele Verpflichtungen der Bank gegenüber und Mitarbeiter, die um ihre Zukunft bangen“, so Unckell. „Während des ersten Lockdowns hatte ich viele schlaflose Nächte.“

Widerstandsfähigkeit stärken

Inzwischen hat der Hotelier so gut wie möglich gelernt, mit der Situation umzugehen. „Das Thema Resilienz ist für mich sehr wichtig geworden. Dazu gehört, wie ich mich selbst, aber vor allem die Mitarbeiter immer wieder motivieren und das Team an Bord halten kann.“ Und so setzt Unckell um, was geht: Hotelzimmer für die Home-Office-Nutzung vermieten, Take-Away-Angebote schaffen,



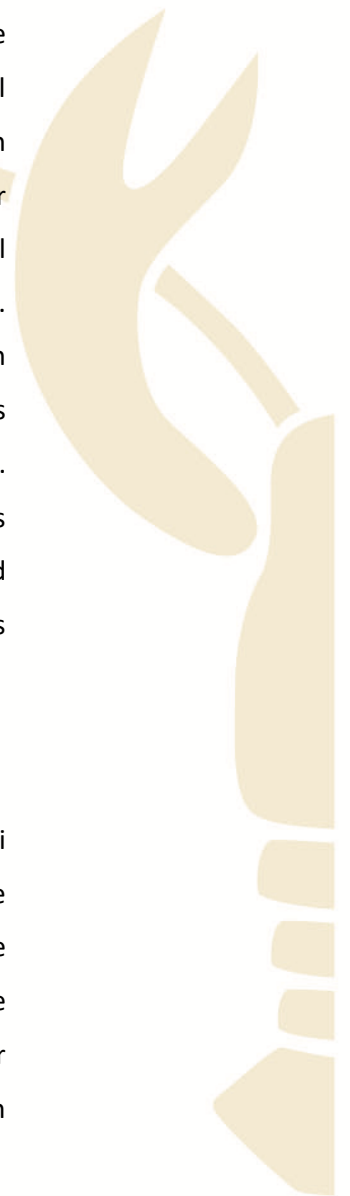
vereinzelt Geschäftsreisenden ein Zuhause fernab der Heimat bieten. Hauptsache, in Bewegung bleiben, die Mitarbeiter so stark wie möglich einbinden, Kontakt mit dem Team halten und versuchen, Sicherheit zu geben, wo eigentlich keine herrscht. „Das war mir in den ganzen letzten Monaten das Wichtigste: Meinem Team zu vermitteln, dass es weitergeht, einfach dafür zu sorgen, dass niemandem zu Hause die Decke auf den Kopf fällt.“ Eine Sisyphos-Aufgabe, vor allem, wenn man bedenkt, dass die Hotellerie in Nachbarländern wie der Schweiz nicht geschlossen wurde und die meiste Zeit die Inzidenzen nicht maßgeblich höher waren als in Deutschland, eher niedriger.

Die Tagung ist tot? Lang lebe die Tagung!

Vor der Pandemie waren neben privaten Feierlichkeiten Konferenzen eines der florierendsten Geschäfte für Hotels in ganz Deutschland. Auf die Frage, ob sich die Branche auf langfristige Umsatzeinbrüche einstellen muss, hat Christoph Unckell eine ganz klare Antwort. „Nein! Ich bin fest davon überzeugt, dass wir einen fulminanten Anstieg verzeichnen werden, wenn Präsenzveranstaltungen wieder möglich sind. Schaltet man die Nachrichten ein, hört man seit Monaten überall Diskussionen über Schul- und Kita-Schließungen beziehungsweise -öffnungen. Tagungsräume sind die Schulen der Erwachsenenbildung. Ich denke, wir werden schnell merken, dass bei den aktuellen Formaten über Zoom oder Teams wahnsinnig viel verloren geht. Schließlich ist der Mensch ein soziales Wesen. Einseitige Wissensvermittlung am PC ist sicherlich möglich, aber ich sehe das eindeutig als Krücke. Nur in der Gemeinschaft lässt es sich durch Diskussionen und verschiedene Formen der Zusammenarbeit mehrdimensional und so lernen, dass das Gelernte auch bei den Teilnehmern haften bleibt.“

Und so geht „Am Küchentisch“ weiter

„Wir haben inzwischen schon einige spannende und anregende Gespräche hier bei uns am Küchentisch geführt“, so Agenturinhaberin Susanne Drexler, „und ich freue mich, das Format immer weiterzuentwickeln. Durch die gemütliche Atmosphäre mit Getränken, selbstgemachtem Fingerfood und Kerzenlicht haben die Unterhaltungen einen sehr intimen Charakter, und irgendwann können wir hoffentlich auch wieder ohne Masken, Abstand, Desinfektion und Dauerlüften



zusammenkommen.“ Alexandra Kampe, die das Projekt bei Gourmet Connection betreut, ergänzt: „Unsere Podcast-Gespräche sind immer etwas Besonderes und entwickeln durch persönliche Geschichten eine ganz eigene Dynamik.“

Demnächst gibt es Einblicke in die Arbeit von Rheinhessenwein e.V. „Aber zuerst stellen wir uns selbst der Herausforderung“, so Susanne Drexler, „ich spreche mit einer alten Freundin, mit deren Werbeagentur wir eng verbunden sind, über gelungene gemeinsame Kampagnen und warum es manchmal gut ist, Privates und Geschäftliches zu mischen.“

[Weitere Informationen und alle Folgen des Podcasts „Am Küchentisch“ finden Sie hier auf unserer Website.](#)

Darüber hinaus können Sie „Am Küchentisch“ auch auf den gängigen Plattformen wie [Spotify](#), [Apple Podcasts](#), [Deezer](#), [Anchor](#), [PocketCasts](#) und [YouTube](#) anhören.



Gourmet Connection entwickelt seit der Gründung 2006 maßgeschneiderte Kommunikation und anspruchsvolle Konzepte für hochwertige nationale und internationale Kunden, Unternehmen und Produzenten aus den Bereichen Kulinarik, Genuss und Reise. 2014 kam Prime Connection hinzu, wo der Fokus auf den Themen Design, Lifestyle, Interior und Franchise liegt. Seit 2019 komplettiert Click Connection als Digitalagentur das Full-Service-Angebot, außerdem ist Gourmet Connection Gründer des internationalen Agenturnetzwerks World Gourmet Connection mit Partnern in zwölf Ländern. Für kleinere Unternehmen und Start-Ups bietet die Agentur mit PR Light ein Baukastensystem mit neun Modulen, aus denen Kunden individuelle Dienstleistungen wählen und frei miteinander kombinieren können. Im Dezember 2020 geht die erste Folge des Food&Beverage-Podcasts „Am Küchentisch“ der Frankfurter Agentur online.

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Telefon: + 49 (0) 69 - 2578128-15
p.freyer@gourmet-connection.de

