TOP 250 GERMANY inside

Das Magazin für die deutsche Tagungshotellerie

02 | 2021

Themen dieser Ausgabe

Ausbildung im Krisenmodus
Wie TOP 250-Hoteliers versuch(t)en, die Qualität der Ausbildung zu sichern und nachhaltig zu verbessern.
10

Kontaktloser Tagungsverkauf
Zeitsparend und garantiert virenfrei: Von der Hausbesichtigung bis zur Buchung alles online abwickeln.
26

Bereit für Bleisure-Gäste?
Der „Work-Life-Blending"-Trend eröffnet auch Businesshotels die Chance auf mehr Leisure-Geschäft.
34

Geboren mit Gastgeber-Gen

Hotelierskinder starten ihre Hospitality-Karriere meist in jungen Jahren als (mehr oder weniger) freiwillige Helfer im elterlichen Betrieb. Der erste Schritt zur Nachfolge? TOP 250-Hoteliers berichten.

20

Kindheit im Hotel:

Wenn Familie und Unternehmen verschmelzen

Sie spülten Gläser und polierten Besteck, machten Hausaufgaben am Tresen und teilten ihre Eltern mit den Mitarbeitern und Gästen: Viele unserer TOP 250-Hoteliers haben ihre Kindheit im elterlichen Hotel verbracht und versuchen nun ihren eigenen Nachwuchs für die Arbeit im Hotel zu begeistern. Das kann gelingen – wenn man einige Dinge beachtet.

Alexandra Schleunung hat als Kind leidenschaftlich gerne Bier gezapft. Sie hat auch oft am Buffet gesessen und die Mitarbeiter haben ihr vorgelesen, wenn Zeit dafür übrig war. Und natürlich hat sie auch erlebt, dass die Eltern abends keine Zeit für sie hatten. Trotz allem hat sie den gleichen Weg wie ihre Mutter eingeschlagen und leitet heute in der vierten Generation das Zeller - Hotel und Restaurant in Kahl am Main in der Nähe von Frankfurt. „Ich habe unser Leben im Hotel immer als sehr schön empfunden", erinnert sich die 36-Jährige. Viel Privatleben gab es zwar im Alltag ihrer Kindheit nicht. Aber immer hat sich jemand um sie und ihre Schwester gekümmert. Und wenn sie abends mal nicht alleine sein wollten, haben sie einfach bei der Oma geschlafen, die ebenfalls im Haus gewohnt hat. „Wir waren ein 3-Generationen-Haus, da ist es normal, dass einer für den anderen da ist." Und: Die viel beschäftigten Eltern widmeten den Töchtern ihre ganze Aufmerksamkeit, wenn es die Zeit zuließ - die so genannte Quality Time passte also (siehe Praxisbeispiel S. 21). Als Arbeitskraft richtig mit eingeplant wurde sie während der Schulzeit nicht, denn der Vater wollte nicht, dass die Töchter in den Hotelbetrieb hineingedrängt werden. Als Architekt begleitet er bis heute alle An- und Umbauten im Hotel, hat aber sein eigenes berufliches Standbein. Ihm war wichtig, dass auch seine Mädchen ihre Kindheit und Jugend frei leben und ihren Traumberuf unabhängig vom eigenen Hotel finden.

Kindern Zeit geben

Eine kluge Herangehensweise, findet Michael Lidl, selbst Hotelierskind und geschäftsführender Partner der Treugast Solutions Group, München. Als Hotel-Consultant weiß er, dass sich in den Hotelbetrieben, in denen die Kinder zur Arbeit verpflichtet und eingespannt werden, zwar ein enger Bezug aufbaut zum elterlichen Betrieb. „Die Motivation, das Hotel dann einmal zu übernehmen, ist deshalb aber nicht größer, im Gegenteil." Eine enge Bindung kann auch schnell in Hassliebe umschlagen, wenn die Eltern zu sehr drängeln. „Auch wenn mitarbeitende Hotelierskinder einen Vorteil gegenüber Gleichaltrigen haben, weil sie gute Einblicke in das Arbeitsleben besitzen und anpacken können - es ist wichtig, dass die Kinder Zeit bekommen, um sich selbst beruflich zu orientieren und Unternehmenskulturen und -strategien anderer Unternehmen kennen zu lernen." Das hat Alexandra Schleunung auch getan. Nach dem Abi absolvierte sie ein Praktikum in der Küche des Tigerpalasts in Frankfurt und arbeitete während des Studiums in der Villa Kennedy. „Letztendlich hat es mich, im Gegensatz zu meiner Schwester, doch wieder ins Hotel gezogen. Zum einen waren meine Kindheitserfahrungen sehr positiv, zum anderen hat mich auch schon immer der Teamgedan-

„Es ist wichtig, dass auch Hotelierskinder Zeit bekommen, um sich selbst beruflich zu orientieren."

Michael Lidl stammt aus einer Hoteliers-Familie und leitet die TREUGAST Unternehmensberatung in München. Neben seiner Beratertätigkeit ist er weiterhin als Hotelier tätig.
E-Mail: lidl@treugast.com

ke, der in unserer Branche stark verankert ist, begeistert", so Schleunung. Ihre Mutter Renate Schleunung ist glücklich darüber. Sie hatte selbst den ehemaligen Gasthof von ihren Eltern übernommen und in ein stilvolles Tagungshotel mit exzellenter Küche verwandelt. Sie weiß aber auch, dass es nicht - wie früher oftmals - selbstverständlich ist, dass die Jugend das eigene Hotel weiterführt.

Erziehung richtig gestalten

„Die Idee des Weitergebens und der Wunsch nach dem Weiterleben des eigenen Betriebs ist nach wie vor ungebrochen", erklärt Dr. Christina Erdmann, die sich als Coach auf Veränderungsprojekte mit Führungskräften in mittelständischen Unternehmen spezialisiert hat. Allerdings: „Man kann Kinder nicht zur Nachfolge erziehen. Sie haben ein gutes Gespür dafür, dass Eltern etwas vor haben mit ihnen und sie verplanen", so Erdmann. Man kann aber die Erziehung so gestalten, dass eine Bereitschaft entsteht, das elterliche Unternehmen weiterzuführen." In ihrem Buch „Unternehmer und Nachfolger" entwickelt Erdmann die These, dass die Nachfolgebereitschaft von Unternehmerkindern über fünf zentrale Faktoren positiv beeinflusst werden kann. Und zwar, indem Eltern ...

- eher familienorientiert handeln, also neben dem Hotel auch die Bedürfnisse der Familie berücksichtigen,
- im Erleben der Kinder anwesend sind, also Quality Time einplanen, in der wirkliche Nähe zwischen Eltern und Kindern gelebt wird,
- über einen klaren Außenbezug verfügen und nicht nur auf den Betrieb fokussiert sind,
- eher positive Erziehungsmittel einsetzen und damit das Selbstwertgefühl der Kinder verstärken,
- insgesamt einen gelassenen Erziehungsstil verfolgen.

Im Hotelalltag sieht dies oftmals anders aus. „Das Thema Unternehmen kann ▶

Alexandra Schleunung, Zeller – Hotel + Restaurant: Wohlfühlen im 3-Generationen-Haus

TOP 250 GERMANY
PRAXISBEISPIEL

„Das Hotel saß immer mit am Tisch, wie ein zusätzliches Kind", kann sich Alexandra Schleunung an ihre Kindheit erinnern. Aber das Thema war positiv besetzt. Obwohl es ständig greifbar und erlebbar war, weil die Schleunungs im eigenen Hotel wohnten, dem schönen Hotel und Restaurant Zeller in Kahl am Main. Viel Privatleben gab es daher nicht, dafür jede Menge Nähe und Geborgenheit, weil die Großmutter ebenfalls im Haus lebte und die Mitarbeiter mit zur Familie gehörten. Ein wenig Privatatmosphäre schuf sich die Familie, indem sie das Mittag- und Abendessen als Familie separat in einem kleinen privaten Bereich neben der Lobby einnahm. Und schöne Reisen haben sie auch gemacht. „Natürlich sind wir in den Sommerferien nie in den Urlaub gefahren. Dafür aber dann zu einem anderen Zeitpunkt", so Schleunung. Und immer in schöne Hotels, da ihre Eltern ein Faible für Design und geschmackvolle Ausstattung haben. „Alles im Leben ist mit Einschränkungen verbunden, es kommt darauf an, was man draus macht", ist sich Alexandra Schleunung sicher. Sie würde ihre Kinder auch mit und im Hotel aufwachsen lassen, ist die junge Chefin überzeugt.

Renate Schleunung (li.) ist glücklich darüber, dass ihre Tochter Alexandra das Hotel weiterführt.

von Eltern fast nicht außen vor gelassen werden, denn es ist ja immer präsent, man ist immer greifbar", weiß Erdmann. Das Hotel sitzt quasi als weiteres Kind immer mit am Tisch. Die Abgrenzungsmöglichkeiten sind gering und Hotelierskinder müssen früh akzeptieren, dass die Eltern es anderen Menschen so schön wie möglich machen, während sie selbst nicht in den Urlaub fahren, oftmals für ihre Arbeit nicht bezahlt werden und die Eltern nur selten für sich allein haben. „Die Kunst der Eltern ist es, die Notwendigkeiten des Hotelbetriebs zur Selbstverständlichkeit der ganzen Familie zu machen, ohne den Kindern dabei das Gefühl zu geben, deswegen immer nur an zweiter Stelle zu stehen", erklärt Erdmann.

„Wenn Eltern Hotel und Familie unter einen Hut bringen wollen, sollten sie auf jeden Fall vermeiden, dass die Systeme Familie und Unternehmen unbewusst vollkommen verschmelzen", weiß Susannen Dahncke, Family Business Coach und spezialisiert auf Unternehmerfamilien, Familienunternehmer und ihre Nachfolger. Wenn nicht klar sei, wo die Familie aufhöre und das Hotel anfange, könne es zu gravierenden Kommunikationsstörungen in Familie und Betrieb kommen, die in Streit und Konflikten münden können. „Betrieb ist Betrieb und Familie ist Familie", rät Dahncke. „Das hilft auch in der Kommunikation: Im Unternehmenskontext wird eher sachlich, zielorientiert und effektiv kommuniziert, während in der Familie ein eher chaotisches, ungeordnetes Miteinander stattfinden kann." Auf lange Sicht führe das zu einem stabilen Miteinander.

TOP 250 GERMANY
PRAXISBEISPIEL

Margrit Nölly, Hotel Gasthof Hasen: „Wunschessen nur am Geburtstag"

Margrit Nölly hat als Kind schnell gelernt, dass die Gäste des Hotels in der Familie die erste Rolle spielen. Das hat sie jedoch nicht als Nachteil empfunden, im Gegenteil. „Ich hatte nie den Eindruck, dass meine Eltern nicht für mich und meine Brüder, die Drillinge, da sind. Wir haben im Hotel gewohnt und wenn etwas war, konnten wir immer runter ins Restaurant gehen", erinnert sich Nölly. Die Eltern betrieben das Hotel Gasthof Hasen in Herrenberg, das drei der vier Kinder vor wenigen Jahren gemeinsam übernommen haben. „Wir mussten eben geduldig sein und warten, bis die Mutter mit den Gästen am Tisch fertig gesprochen hatte, bevor wir sie etwas gefragt haben", so Nölly. „Diese Disziplin hat uns nicht geschadet."
Im Hotel mitzuhelfen war ebenso normal für alle Kinder, es gab immer etwas zu tun. Allerdings geschah das Helfen immer auf freiwilliger Basis. Oder halbfreiwillig, wenn man es genau nimmt: Die Eltern haben den vier Kindern nämlich ein Grundtaschengeld gegeben – wer mehr wollte, musste dafür arbeiten. Trotzdem war den Eltern auch wichtig, dass die Kinder Freizeit hatten und ihre Hobbies pflegten. „Meine Brüder haben engagiert Handball gespielt, ich habe Musikunterricht genommen und bin geritten", so Nölly. Verwöhnt waren die Kinder dennoch nicht, auch wenn der Gasthof Hasen schon immer für seine gute Küche bekannt war. „Alle Freundinnen dachten, ich darf mir jeden Tag das feinste Essen aussuchen, dabei war das Gegenteil der Fall: Es kam auf den Tisch, was mein Vater in der Küche bestimmt hat. Das war meist das Tagesessen", schmunzelt sie. „Wunschessen gab es nur am Geburtstag."
Rückblickend weiß sie, dass es eine große persönliche Herausforderung ist, Familie und Hotel unter einen Hut zu bringen. Im Gegensatz zu den Eltern nehmen sich die Junior-Chefs einen festen freien Tag in der Woche, um mehr Privatleben zu haben. Einer ihrer Brüder macht es wie damals und lebt heute mit seiner Frau und den beiden kleinen Kindern im Hotel. „Man kann zwar schwer abschalten, aber es ist enorm praktisch."

Drei der vier Nölly-Kinder, die im Hotel aufwuchsen, haben den Betrieb gemeinsam übernommen.

Insofern müssen die Eltern von Margrit Nölly alles richtig gemacht haben: Drei ihrer vier Kinder haben das Hotel Gasthof Hasen in Herrenberg vor knapp drei Jahren übernommen. Margrit, die Älteste, ist studierte Hotelbetriebswirtin, Gerhard ist der Küchenchef und kocht sterneverdächtig, während Arnold das Restaurant verantwortet und leidenschaftlicher Sommelier ist. „Das Hotel war unser Zuhause", erzählt Margrit Nölly. „Wir haben dort gewohnt und es war völlig normal, dass immer eine große Familie für mich da war, denn die Mitarbeiter gehörten auch dazu", erinnert sie sich. Sie ist sehr strukturiert aufgewachsen, „sonst hätten unsere Eltern es nicht hingekriegt, Familie und Hotel unter einen Hut zu bringen" (siehe Praxisbeispiel S. 22). Schließlich ist sie nur eineinhalb Jahre älter als ihre drei Brüder, die als Drillinge geboren wurden. „Meine Mutter hatte auf einen Schlag vier kleine Kinder. Tagsüber war ein Kindermädchen für uns da, abends hat die Mutter uns ins Bett gebracht und das Babyphone in unser Kinderzimmer und unten aufs Getränkebuffet gestellt", so Nölly. Wenn sie nicht schlafen konnte, zog sie einfach den Bademantel über und ging ins Restaurant hinunter. Dort durfte sie bleiben und etwas mithelfen, bis sie wieder müde war. Eine herrliche Kindheit, schwärmt Nölly. Geholfen haben sie und ihre Brüder immer, schließlich gibt es in einem Hotel genug zu tun, auch für Kinder oder Jugendliche. „Hof fegen, Gläser und Besteck polieren, aufräumen und Tische eindecken waren an der Tagesordnung", so Nölly. Bis sie 16 war, hat sie Theke und Service gemacht, später an der Rezeption und auf der Etage gearbeitet. Am liebsten hat sie für Festlichkeiten die Tische eingedeckt: „Wenn ich aus einem leeren Raum etwas Schönes machen konnte, habe ich direkt das Ergebnis meiner Arbeit sehen können", erzählt Nölly stolz. So manchen Trick hat sie dabei von den Mitarbeitern gelernt, später sogar auch die Azubis ▶

TOP 250 GERMANY
PRAXISBEISPIEL

Denise Amrhein, Fuchsbräu Hotel: „Eine gute Schule fürs Leben"

Denis Amrhein und ihre Schwester Nicole sind im Hotel groß geworden. Oben in der Dachwohnung, immer in Rufnähe der Eltern, die aus dem Landgasthof das schöne Tagungsrefugium Fuchsbräu mitten in Beilngries im Altmühltal gemacht haben. Das Mitarbeiten war für sie an der Tagesordnung, aber immer nur dann, wenn Schule und Freizeit es zuließen. Denn insgesamt waren die Eltern sehr großzügig. „Unsere Hobbies konnten wir ausleben – ich war pferdebegeistert und habe mein erstes eigenes Pferd im Hotel abgearbeitet." Richtig verplant wurden sie im Hotel nie. „Wir haben keine Zwänge oder Druck gespürt, deshalb haben wir auch immer gerne geholfen." Nur einmal hat sie vehement gestreikt: Nachdem sie als Jugendliche im überfüllten Biergarten mit einem Tablett gestolpert war und sich die Getränke über die Gäste ergossen hatten, wollte sie nie mehr in den Service. „Ab dem Tag habe ich in der Küche regelmäßig ausgeholfen und in den Sommerferien die Azubis vertreten, wenn diese Urlaub nahmen." Management-Erfahrung sammelte sie in ihren Semesterferien, als die Eltern erstmals in den Sommerurlaub fuhren und sie vertretungsweise das Hotel leitete. „Da habe ich gemerkt, dass mir das großen Spaß macht."
Ihre beiden älteren Zwillinge Lena und Carla haben als Jugendliche angefangen im Hotel zu helfen. Lena studiert momentan in Passau, Carla besuchte die Kermess Fachschule in München und startet im Herbst ein Hotel- und Restaurantmanagement-Studium in Heilbronn. Sie hat schon immer gerne gekocht und begeistert sich für alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat. Franka, die Jüngste, geht noch zur Schule. „Sie wollte schon ganz früh ihren Schwestern nacheifern und im Hotel mitwirken. Heute ist sie 15 und jobbt bei uns an der Theke". Alle drei Mädels arbeiten auf 450 €-Basis mit. „Die Kinder schätzen die Dinge mehr, wenn sie dafür gearbeitet haben", weiß Amrhein aus eigener Erfahrung. Und noch mehr: „Sie bekommen viel fürs Leben mit, wenn sie sich körperlich und geistig in unseren Hotelbetrieb einbringen." Was die drei Töchter später einmal genau machen, lassen sie alle noch offen: „Wir werden oft gefragt, ob wir den Betrieb mal übernehmen. Das ist in unserem jetzigen Alter eine schwierige Frage, die auch manchmal nervt", lacht Lena.

Für Familie Amrhein ist die Trennung zwischen privatem und geschäftlichem Leben wichtig – auch wenn dies manchmal nicht leicht ist.

TOP 250 GERMANY
PRAXISBEISPIEL

Katharina Hecker, Gut Hühnerhof: Wertschätzung durch Gäste und Familie

Schon früh hatte die zwölfjährige Katharina Hecker Ambitionen, ihre Mutter zu unterstützen. Vielleicht liegt es daran, dass Myriam Hecker sie als kleines Kind schon täglich mit ins Hotel genommen hat und sie dort zwischen Rezeption und Tagungsräumen groß geworden ist? Bei den Heckers sind die Grenzen eigentlich fließend: Die Großfamilie besitzt und bewirtschaftet nicht nur das alte Gut Hühnerhof mit Tagungshotel, Landwirtschaft, Golfplätzen und -clubhaus, sie lebt auch dort in drei Generationen. Insofern sind alle Kinder auch immer mal im Hotel, doch Katharina hat ein besonders großes Interesse daran. Schon in der 3. Klasse hat sie in der Backstube des ortsansässigen Bäckers zugeschaut, heute fertigt sie fantastische Kuchen und kleine süße Naschereien für das Café im Hotel und die Tagungspausen. Dafür stöbert sie im Internet nach Ideen und Rezepten und stellt Pläne auf, nach denen gearbeitet wird. „Meine Leidenschaft ist schon seit vielen Jahren das Backen. In der Corona-Zeit habe ich auch noch mehr Spaß am Kochen gefunden. Was ich später mal machen möchte, weiß ich zwar noch nicht genau, auf jeden Fall möchte ich in die Küche oder Backstube", erklärt Katharina. Zielstrebig ist sie allemal, sie codiert Schlüssel und checkt Gäste ein, wenn ihre Mutter abends mal nicht da ist und hat neulich um „Protel-Einweisungsstunden" gebeten, um die neue Software genau kennenzulernen. Dass sie mit den Trinkgeldern ihr Taschengeld aufbessert, gefällt der Schülerin. Doch mehr als das genießt sie die große Anerkennung durch die Gäste und ihre Familie.

Katharina Hecker backt für das Café im Gutshotel – mit festem Budget und Backplan, der mit dem Küchenpersonal abgesprochen wird.

beim Eindecken eingelernt. Wobei das Mitarbeiten nie ein „müssen" war. „Wir haben immer auf freiwilliger Basis geholfen."

Nicht immer greifbar sein

Genauso wie Dr. Denise Amrhein, die ihre Kindheit im elterlichen Hotel Fuchsbräu in Beilngries verlebt hat. „Wenn Not am Mann war, haben meine Schwester und ich natürlich immer mitgeholfen. Eine Ausnahme gab es allerdings: Die Schule ging vor. „Und für den Sport blieb auch genügend Zeit, das war uns allen wichtig", erzählt Amrhein. In der fünften Generation führt sie heute gemeinsam mit ihrem Mann Christian das Hotel, hat selbst drei Töchter mit 19 und 15 Jahren. „Früher war es schon ganz anders als heute. Meine Mutter war mit 22 Jahren sehr jung, das Fuchsbräu noch kein Tagungshotel, sondern ein Ausflugsgasthof mit gut gehendem Biergarten." Besteck polieren und Tische eindecken standen ebenfalls auf ihrem Arbeitsplan, später machten sie und ihre Schwester Dienst an der Theke oder arbeiteten im Service. Gewohnt wurde oben im Hotel, die Mutter hatte dort einen gemütlichen Rückzugsort für die Familie geschaffen, während der Vater „fast immer unten bei der Arbeit" war (siehe Praxisbeispiel S. 23). Das Leben einer klassischen Hoteliersfamilie eben, nicht immer zur Freude von Denise Amrhein. „Für mich war es schlimm, dass es keine Trennung zwischen dem privaten und geschäftlichen Leben gab. Meine Schwester und ich haben uns teilweise davongestohlen, um nicht immer greifbar zu sein."

Heute ist sie stolz darauf, ihr Know-how und ihre unternehmerische Einstellung an ihre drei Töchter weitergeben zu können, die ebenfalls mit dem Hotelleben

aufgewachsen sind – aber anders, als sie es erlebt hat. „Wir wohnen nicht im Hotel und sind immer viel mehr auf die Bedürfnisse der Kinder eingegangen." Mit dem Ergebnis, dass auch die Töchter Spaß an der Mitarbeit im Hotel zeigen. „Manchmal klingelt an einem schönen Sommerabend das Telefon zuhause – wenn wir sehen, dass es der Fuchsbräu ist, dann wissen wir schon, dass jemand im Biergarten helfen muss. Dann wird unter uns Schwestern entschieden, wer geht", erzählt Carla, eine der 19-jährigen Zwillingstöchter. Alle drei arbeiten auf Minijob-Basis im elterlichen Hotel, eine der beiden Zwillinge hat eine Ausbildung zur Assistentin für Hotel- und Tourismusmanagement absolviert und beginnt im Herbst ein BWL-Studium zum Hotel- und Restaurantmanagement in Heilbronn. Doch auch bei den Amrheins ist es nicht immer einfach, Privat- und Hotelleben zu trennen. „Super ist es, immer was Gutes zum Essen zu bekommen und im Hotel zu arbeiten, macht Spaß. Schlecht ist, dass alle immer auf Abruf sind. Man hat nur richtig frei, wenn man wirklich nicht daheim ist", erzählt die 15-jährige Franka aus dem Alltag.

So weit ist die zwölfjährige Katharina Hecker noch nicht. Seit sie fünf Jahre alt ist, gehört ihre Leidenschaft dem Backen. Mittlerweile versorgt sie auch das idyllisch gelegene Hotel Gut Hühnerhof ihrer Eltern mit köstlichen Leckereien. Nach einer Belehrung beim Gesundheitsamt über die Hygienevorschriften startete sie im vergangenen Jahr als Junior-Bäckerin durch und versorgt Tagungsgäste mit köstlichen Pausen-Snacks oder backt Kuchen und Torten für das Café im Gutshotel. Wegen der Schule kann sie noch nicht so viel produzieren, wie sie gerne möchte, allerdings hat sie ihr Hobby schon sehr professionell aufgestellt: Es gibt ein Budget, das sie einhalten muss, und sonntags erstellt sie einen Backplan für die Woche, der mit den Mitarbeitern in der Küche abgesprochen wird. Als „Belohnung" erhält sie sehr viel Wertschätzung von den Gästen, „und natürlich wird durch das Trinkgeld auch das Taschengeld aufgebessert", erzählt Hoteldirektorin Myriam Hecker, die sehr stolz auf ihre Tochter ist. Schon als Baby hat sie Katharina mit ins Hotel genommen, sie ist quasi zwischen Rezeption, Büro und Tagungsräumen groß geworden. Katharinas Interesse an allem, was mit dem Hotel zu tun hat, ist groß, während die mittlere Tochter Theresa lieber Fotografin werden möchte und der siebenjährige Sebastian am liebsten mit dem Papa auf den großen Maschinen die umliegenden Felder bearbeitet.

„Idealerweise werden die Eltern als positive Rollenmodelle wahrgenommen und die Kinder fühlen sich angezogen von der Tätigkeit, als Hotelier für die Gäste da zu sein", so Dahncke. Umso mehr, wenn die Eltern die Grundbedingungen in Familie und Hotel aktiv und bewusst gestalten, rät sie. „Wenn die Eltern gute Kommunikatoren sind, ein wertschätzendes Menschenbild haben sowie eine gute Selbstführung und Balance zwischen Arbeit und Freizeit leben, außerdem wirtschaftlich erfolgreich sind und klare Werte anstreben, kann das Hotel eine große Anziehungskraft auf den Nachwuchs ausüben", so Dahncke. Vor allem die Quality Time, also die bewusst miteinander verbrachte Zeit, sei wichtig, weiß auch Lidl. „Unternehmerkinder bewerten bei dem Gedanken an ihre berufliche Zukunft weniger das Geschäfts- als das Privatleben: Können wir bei allem Engagement im Hotel als Familie abseits des Betriebes abschalten und andere, auch private Themen in den Mittelpunkt stellen? Ist es darüber hinaus auch noch möglich, individuelle Interessen auszuleben oder muss alles dem Betrieb untergeordnet werden?" Letztendlich fragen sich Hotelierskinder: „Hatten meine Eltern ein schönes Leben oder nicht?"

Uta Müller

„Die Systeme Familie und Unternehmen dürfen nicht unbewusst vollkommen verschmelzen."

Susannen Dahncke, Family Business Coach, unterstützt Familien dabei, miteinander alle Anliegen zu klären, die sie in Bezug auf das Unternehmen haben.
www.susanne-dahncke.de

„Man kann Kinder nicht zur Nachfolge erziehen."

Pädagogin **Dr. Christina Erdmann** ist Autorin des Buchs „Unternehmer und Nachfolger". Als Coach unterstützt Sie dabei, Veränderungen umsichtig und zielorientiert zu gestalten.
www.christina-erdmann.de