



Wie ein „blauer Faden“ zieht sich das Angebot zur Mitarbeiterförderung im „Blauen Reiter“ durch. Davon profitiert selbstverständlich auch das Azubi-Team.

Mitarbeiterbindung und -förderung im Hotel „Der Blaue Reiter“

# Das Team macht den Erfolg

Wertschätzung als Fundament: Marcus Fränkle, Geschäftsleiter des Designhotels „Der Blaue Reiter“ in Karlsruhe-Durlach, baute mit den Säulen Gesundheit, Sicherheit, Wissen, Finanzen, Freizeit, Soziales und Extras ein starkes Programm auf, dessen oberstes Ziel die Entwicklung jedes einzelnen Mitarbeiters und der Zusammenhalt im Betrieb ist.

Im Mitarbeiter-Bindungs- und Förderungskonzept des Karlsruher Designhotels „Der Blaue Reiter“ steht das Thema „Gesundheit“ an erster Stelle: „Unsere Mitarbeiter können kostenfrei das benachbarte Fitnessstudio nutzen sowie zweimal pro Woche einen Personal Trainer buchen“, so Marcus Fränkle, Geschäftsleiter des mehrfach preisgekrönten Unter-

nehmens. Das bereits vor einigen Jahren eingeführte Programm werde vom Team intensiv angenommen. Darüber hinaus vermittelt die Inhaberfamilie kurzfristige Arzttermine für ihre Angestellten – der persönliche Kontakt zu vielen Spezialisten hilft, die eine oder andere Wartezeit verkürzen. Zusätzlich erhalten alle Mitarbeiter eine monatliche Gesundheitsprämie.

Seit Januar 2015 erhalten die Angestellten außerdem günstige Konditionen für betriebliche vermögenswirksame Leistungen, für eine Privatzusatzversicherung bei stationären Krankenhausaufenthalten sowie für eine betriebliche Berufsunfähigkeitsversicherung, die Marcus Fränkle für das Team vereinbart hat. Daneben wird für alle Mitarbeiter in eine betriebliche

Rente einbezahlt. „Die ausgehandelten Versicherungen und Rentenzuschläge stehen für das Thema ‚Sicherheit‘ – dieses Gefühl möchte ich dem Team im „Blauen Reiter“ vermitteln“, so der Geschäftsleiter. Zu dieser Säule gehören ebenso die unbefristeten Arbeitsverträge, die jeder Mitarbeiter am Ende seiner Probezeit erhält.

Im Rahmen des Fortbildungsprogramms „Wissen“ werden im „Blauen Reiter“ zahlreiche Möglichkeiten angeboten: jährlich zwei bis drei bezahlte DEHOGA-Schulungen je Mitarbeiter inklusive der kompletten Reisekosten, ein Betriebswirtschaftsstudium für Festangestellte mit Unterstützung des Betriebes und mehrere Teammeetings, bei denen Neuigkeiten, Umsatzzahlen etc. bekanntgegeben werden. Außerdem wird der kostenlose Besuch eines Spanisch- und Deutschkurses mit Privatlehrer im Haus ermöglicht.

### Faire Gehälter und geregelte Arbeitszeiten

In der Hotellerie ist die Verdienstmarge im Vergleich zu anderen Sparten geringer, dies wird der Branche häufig nicht ganz zu Unrecht vorgeworfen. Diesem „Malus“ will man im Hotel „Der Blaue Reiter“ entgegenzutreten und bietet deshalb den Mitarbeitern – zur Säule „Finanzen“ – ein faires Gehalt. Spät-, Nacht-, Sonn- und Feiertagszuschläge sowie bezahlte Überstunden sind garantiert. Auch Aushilfen verdienen über dem Mindestlohn – und das nicht erst seit dessen gesetzlicher Einführung. Zusätzlich bekommen die Mitarbeiter ihre Arbeitskleidung gestellt.

Dass die Generation Y, also die Jahrgänge von 1977 bis 1998, als ehrgeizig und leistungsbereit gilt, nimmt man im „Blauen Reiter“ ebenso ernst wie den hohen Anspruch junger Mitarbeiter an ihren Arbeitgeber: Sie sind nicht mehr bereit, für den beruflichen Aufstieg die komplette Freizeit aufzugeben. Deshalb gibt es im „Blauen Reiter“ die Säule „Freizeit“. Die Mitarbeiter bekommen in der Regel zwei Tage am Stück und mindestens ein- bis zweimal im Monat ein Wochenende frei. Es gibt garantierte Freizeit- und Urlaubswünsche. Zu Weihnachten und Silvester dürfen die Mitarbeiter wählen, an welchen Tagen sie Dienst haben. Dazu der Geschäftsleiter: „Wir achten darauf, dass unsere Mitarbeiter nicht länger als die vertraglich vereinbarte Zeit arbeiten. Die Arbeitszeiten werden bei uns schriftlich erfasst, das haben wir bereits vor rund zwei Jahren eingeführt; somit war es keine große Umstellung für uns, als das Gesetz der Zeiterfassung bzw. des Mindestlohns ver-



Geschäftsführer Marcus Fränkle (links), die Inhaber Iris und Wolfgang Fränkle und das Team des Hotels „Der Blaue Reiter“

scharft wurde. Außerdem werden die gesetzlich vorgelegten Ruhezeiten sowie die Arbeitszeitvorschriften auf Basis eines neuen Dienstplans eingehalten.“

### „Quality Time“ mit dem Chef

Auch die Säule „Soziales“ spielt eine wertvolle Rolle – beginnend mit der wichtigsten Mahlzeit des Tages – dem Frühstück. Das Team darf sich kostenfrei am Buffet bedienen. Alle drei Monate wird das „Chefessen“, welches sich großer Beliebtheit erfreut, neu ausgelost – zwei Mitarbeiter werden vom Geschäftsleiter Marcus Fränkle in ein Partnerrestaurant zum Abendessen eingeladen. „Es ist wirklich interessant, sich mit den Mitarbeitern in einer anderen Umgebung und auch privat zu unterhalten“, so der Chef. Dienstags ist Chef-Gesprächstag: Ab 16:00 Uhr gibt Marcus Fränkle seinen Leuten die Möglichkeit, Fragen, Anregungen, Sorgen und Wünsche loszuwerden. Außerdem steht er zur gemeinsamen Abstimmung eines individuellen Karriereplans bereit. Eine

Selbstverständlichkeit sind im Haus der Familie Fränkle Willkommens- und Abschiedspräsente, Geburtstagsgeschenke und anspruchsvolle Jubiläumsgeschenke (wie zum Beispiel Schiffs- und Wellnessreisen).

### Attraktive Extras für engagierte Auszubildende

Für die Auszubildenden gibt es zusätzliche spezielle Förderungen, wie ein Einstiegs- und Prüfungsvorbereitungsseminar sowie professionelle interne und externe Schulungen. Die Schul- und Internatskosten werden in voller Höhe vom Hotel übernommen. Attraktive Ausflüge – wie zum Beispiel im Herbst 2015 in die Champagne zu Laurent Perrier – organisiert die Inhaberfamilie. Auf Wunsch dürfen die Auszubildenden dem Geschäftsleiter, der auch staatlich geprüfter Ausbilder ist, sogar ein paar Tage über die Schultern schauen.

Des Weiteren haben sie die Möglichkeit, ein zweiwöchiges Praktikum im Fünfsternehotel „Sonnenalp Resort“ im allgäuischen Ofterschwang zu absolvieren, in dem der Chef selbst seine Lehrjahre verbrachte. Die Fahrtkosten und sonstige anfallende Kosten werden vom Ausbildungsbetrieb übernommen – Kost und Logis trägt die Sonnenalp. Dort werden die Auszubildenden des Hotels „Der Blaue Reiter“ vor allem in den Bereichen Service und Housekeeping eingesetzt, um die Arbeitsabläufe in der Ferienhotellerie kennenzulernen.

Entwicklung, Wertschätzung und Zusammenhalt – so lässt sich das Erfolgsrezept des „Blauen Reiters“ zusammenfassen. Der wichtigste Beitrag zum Erfolg wird immer vom Team geleistet – aus diesem Grund wurden die sieben Säulen der Mitarbeiterförderung und -bindung von Marcus Fränkle ins Leben gerufen. | (ak)



### DER BLAUE REITER

Der Name „Der Blaue Reiter“ kommt nicht von ungefähr: In allen Bereichen des Durlacher Hotels spielt Farbe eine große Rolle, angelehnt an das Werk der Künstlergruppe „Der Blaue Reiter“. 2001 eröffnet, wurde das Hotel 2007 entscheidend erweitert. Hinzu kam 2009 das Tagungszentrum KunstWerk und eine weitere Hotelvergrößerung im Jahr 2011. Heute stehen 83 Designzimmer und Suiten und mehr als 750 m<sup>2</sup> Tagungs- und Eventfläche in dem mehrfach ausgezeichneten Hotel zur Verfügung.

[www.hotelderblauereiter.de](http://www.hotelderblauereiter.de)