

Datum: 29.03.2012

Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Edition Salz & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'394
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 106
Fläche: 183'475 mm²





Was meint der Boss: Michael Thomann

Chef mit Charme

Was er tut, das tut Hotelier Michael Thomann voller Inbrunst. Der Direktor des Hotels Schweizerhof Bern über sein Berufsbild, bedingungslose Hingabe – und das Bettenmachen.

INTERVIEW: SARAH KOHLER FOTOS: TONY BAGGENSTOS

Salz&Pfeffer: Wenn Sie sich an Ihre Anfänge als Hotelier erinnern und sich mit heute vergleichen: Wie haben Sie sich verändert?

Michael Thomann: In meinem Wesen kaum; ich liebe meine Arbeit und den Kontakt mit Menschen, bin extrovertiert, unterhalte mich gern. Und ich kann zuhören – das ist in der Hotellerie noch wichtiger. Einen zentralen Grundsatz verinnerlichte ich schon in der Lehre bei Sprüngli. Da stand auf einem Plakat: Lieber keine Ware als schlechte Ware. Qualität geht bei mir über alles, ich achte aufs Detail. Im Gegensatz zu Davos ist es im «Schweizerhof», in diesem grossen Betrieb, einiges schwieriger, die Qualitätsstufe und die Detailgenauigkeit, die ich erwarte, umzusetzen.

Sie sind für Ihre Position sehr jung. Haben Sie keine Angst, das nicht mehr toppen zu können?

Thomann: Die Frage ist, was man toppen will: die Position oder die Befriedigung im Job? Für mich zählt Letzteres. Natürlich spielt das Finanzielle eine Rolle, aber wichtiger ist, dass ich happy bin. Schliesslich weiss man nicht, wie lange man lebt. Ich verlor meinen Vater früh, mit 21. Er war 47, hatte immer gearbeitet. Damals schwor ich mir: Wenn ich sterbe, will ich sagen können, dass ich mein Leben gelebt habe – und es ein gutes war.

Sie wollen nur so lange Hotelier sein, wie Sie

das in dieser Intensität wie jetzt sein können.

Thomann: Genau. Wenn sich das ändern sollte, wenn ich nicht mehr glücklich bin oder die Kraft und Energie nicht mehr aufbringe, sechs Tage die Woche 14 bis 15 Stunden zu arbeiten, orientiere ich mich neu. Das macht mir keine Sorgen. Ich fände auch in einem anderen Job die gleiche Befriedigung. Da kann ich mir einiges vorstellen.

Zum Beispiel?

Thomann: Ich würde gern auf einem Weingut arbeiten. Oder als Greenkeeper auf dem Golfplatz, draussen in der Natur.

Vorerst scheinen Sie im «Schweizerhof» daheim – wie auch Ihre Frau. Sie arbeitet seit bald zehn Jahren an Ihrer Seite. Wie macht man das?

Thomann: Eine Frau wie meine gibt es wohl nur einmal auf der Welt. Dafür bin ich sehr dankbar. Sie assistiert mir, macht das Quality Management. Sie lebt mit meiner Passion, die zum Teil auch ihre eigene ist. Wir haben uns bei der Arbeit im Dolder Grand Hotel kennen gelernt. Ohne sie ginge es nicht. Meine Mitarbeiter fragen oft, wie ich es schaffe, immer da, gut gelaunt und belastbar zu sein. Sehen Sie: Bislang war für mich hier keine einzige Stunde Arbeit, sondern alles Hobby.

Glauben Sie, dass viele Schweizer Hoteliers diesen Job so leben wie Sie?

Thomann: Es ist schwer, für andere zu

sprechen. Grundsätzlich bürste die Schweizer Luxushotellerie, die in den Fünfzigerjahren weltweit das Mass aller Dinge war, in den Achtzigerjahren einen Teil ihres Rufs ein. Man zog zu viel Geld aus den Betrieben, tätigte Investitionen nicht mehr. Aber ich glaube, man ist aufgewacht und hat erkannt, dass es Leidenschaft braucht in diesem Job, eine persönliche Note. Die Schweiz hat tolle Hoteliers – solche, die im Gegensatz zu vielen internationalen Direktoren nicht nur Manager sind.

Wie viel Manager darf oder muss ein Hotelier denn sein?

Thomann: Der Mix aus Manager und Gastgeber muss stimmen. Ich schreibe jedes Willkommenskärtchen selbst. Von Hand. Das schätzen die Leute sehr, ebenso mein gutes Gedächtnis. Einmal kam ein Gast nach Bern, den ich bereits im Gourmetrestaurant in Davos begrüsst hatte. Ich wusste, welchen Wein er dort jeweils wählte, und liess ihm ausrichten, der sei auch im «Schweizerhof» erhältlich. So etwas haut die Leute um, solche Details fallen auf. Man muss dem Gast die grösste Aufmerksamkeit schenken – und sich hinter den Kulissen möglichst ökonomisch organisieren, sodass die Qualität stimmt und die Ressourcen optimal genutzt werden.

Inwiefern kann man da noch Rücksicht auf die Mitarbeiter nehmen?



Edition Salt & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salt-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'394
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 106
Fläche: 183'475 mm²

Thomann: Das alte Sprichwort «der Fisch stinkt vom Kopf her» hat für mich was. Als Hotelier sollte man sich hundertprozentig dem Hotel widmen. Dafür darf man von den Mitarbeitern erwarten, dass sie sich genauso engagieren. Ich habe extrem hohe Ansprüche. Wir spielen hier in der Champions League, und das erfordert hartes Training. Es ist aber auch legitim, wenn jemand entscheidet, sich in der ersten Liga wohler zu fühlen.

Selbst interessieren Sie sich offensichtlich für den Spitzensport – fürs Luxussegment.

Thomann: Ja, weil die Luxushotellerie in der Führung sehr komplex ist. Es braucht Dienstleistungen, die nicht rentabel sind, aber zum Gesamtprodukt gehören. Da muss man kreativ sein.

Zum Beispiel?

Thomann: Nachts brauchen wir einen Koch und einen Butler. Klar könnte man keine warme Küche anbieten und zwei, drei Teller vorbereiten. Aber wir wollen die höchste Qualität, müssen also diese zwei Stellen besetzen, die viel zu wenig Umsatz bringen. Deshalb verlegten wir gewisse Produktionsschritte in die Nacht: Gemüse rüsten und tournieren, Schnitzel klopfen, Salatsaucen oder gewisse Sachen fürs Frühstück vorbereiten. Und der Night Butler übernimmt Reinigungsaufgaben, erledigt den Schuhputzdienst, verteilt die Zeitungen. Alles in allem kostet uns der Service immer noch was, aber der Gast zahlt ja auch nicht 50 Franken fürs Zimmer.

Kann ein Haus wie der «Schweizerhof» überhaupt rentieren?

Thomann: Es muss. Der Investor will seinen Return on Investment, das ist le-

gitim. Zum Glück haben wir in der Schweiz Investoren, die solche Traditionshäuser fördern. Unser Besitzer hätte hier auch ein Warenhaus mit Büros und Eigentumswohnungen machen können – das hätte mehr Geld abgeworfen. Trotzdem: Eine gewisse Rentabilität müssen auch wir erreichen. Zum Glück liegen wir zentral und die Gastronomie läuft sehr gut. Ohne sie wäre es schwierig.

Schlafen Sie ob solcher Geldfragen manchmal schlecht?

Thomann: Ich schlafe immer gut.

Sie müssen bei Ihrem Pensum ja auch müde sein.

Thomann: (lacht) Stimmt. Nein, im Ernst: Gedanken mache ich mir, wenn ich wach bin. Natürlich beschäftigt es mich, wenn manche Monate weniger gut laufen – wobei es mir weniger um die Rentabilität des Hauses geht.

Sondern?

Thomann: Um die Mitarbeiter. Für sie habe ich die grösste Verantwortung. Als Chef bin ich ein Teamplayer. Ich setze zwar die Leitplanken und habe extrem hohe Ansprüche, aber lasse auch Raum für Entwicklung.

Ihr Kaderteam haben Sie komplett selbst ausgewählt.

Thomann: Ja, das sind alles junge Leute zwischen 26 und 33, passionierte Gastgeber und Unternehmer. Mir ist es wichtig, jungen Menschen eine Chance zu geben, ihnen Verantwortung zu übertragen. Schliesslich wurde auch ich extrem gefördert.

Können Sie eigentlich jede Aufgabe im Hotel übernehmen?

Thomann: In der Küche bin ich recht geschickt, Service und Rezeption sind kein Problem – aber Bügeln und Bettenmachen, damit hatte ich schon in der Hotelfachschule Mühe. Wenn ich das Leintuch im 90-Grad-Winkel einbetten soll, scheitere ich. Echt.

Wie wichtig ist es, dass man als Chef die Sache von der Pike auf gelernt hat?

Thomann: Ich finde das zentral. Die Tendenz geht mehr in Richtung Studium, Bachelor, Master – und dann oben rein. Das ist auch möglich, aber mir hilft es, dass ich überall einspringen kann. Ich weiss, was es heisst, diese Arbeiten zu erledigen. Mir geht es um Anerkennung, um Respekt. Am Mitarbeiterfest kochte und servierte ich mit dem Kader. Und ich war der DJ.

Der DJ?

Thomann: Ja, ich legte früher eine Zeitlang auf. Als Zwölfjähriger fragte mich eine Wanderdisco an, ob ich das Licht übernehmen würde. Das tat ich. Am Ende war ich DJ. Während meiner Zeit als Konditor legte ich parallel noch in einer anderen Disco auf, machte Musik für 1000 Leute. Das war super. Mit Beginn der Hotelfachschule war dann aber Schluss. Ab da stand der Beruf im Zentrum.

Sie sind ja nicht nur der Chef, sondern haben auch Vorgesetzte. Wie läuft's mit den Eigentümern in Katar?

Thomann: Sehr gut. Unsere erste Kontaktstelle ist die Firma QDHP in Zug, die im Auftrag der Eigentümer unter anderem den «Schweizerhof» betreut. Der Direktor ist Bruno Schöpfer, der mich



Edition Salz & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salt-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'394
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 106
Fläche: 183'475 mm²

ins Boot holte und den ich aus unserer gemeinsamen Zeit bei Mövenpick kenne. Wir ticken total ähnlich. Mit den Eigentümern, der Firma QNH in Doha, ist die Zusammenarbeit ebenfalls befruchtend. Ich habe Budgetmeetings mit dem Direktor, wir rapportieren täglich. Klar spüre ich den Zahlendruck, aber es ist nie ein Thema, deswegen an der Qualität zu schrauben. Das ist toll.

Keine kulturellen Schwierigkeiten?

Thomann: Gar nicht. Die Leute sind international ausgerichtet, und worauf man im Kontakt mit Muslimen achten muss, weiss ich von meinen Gästen.

Sind Sie im Laufe Ihrer Karriere schon mal so richtig in ein Fettnäpfchen getreten?

Thomann: (lacht) Ja.

Erzählen Sie.

Thomann: Ich betrat mal ein Zimmer, ohne anzuklopfen – im dümmsten Moment, um hereinzuplatzen. Heute lachen meine Mitarbeiter, weil ich sogar klopfte, wenn klar ist, dass das Zimmer leer ist. Aber das will ich nicht noch mal erleben. Und in Davos schrieb ich einem Gast mal auf die Willkommenskarte, dass wir uns freuen, ihn erneut zu begrüßen – seine Frau wusste allerdings nicht, dass er bereits einmal hier war. Das war un schön. Aber daraus lernt man, so sammelt man Erfahrungen. Und eben die sind ungeheuer wichtig. ■

Seit eineinhalb Jahren amtiert **Michael Thomann** (42) als Direktor des Hotels Schweizerhof in Bern. Er blickt bereits auf eine steile Karriere zurück. Aufgewachsen in der Zürcher Agglomeration, startete er mit einer Lehre als Konditor/Confiseur bei Sprüngli, wo sein Vater Produktionsleiter war. Bald entdeckte er sein Flair für Zahlen und Finanzen, ebenso wie die Freude am Umgang mit Menschen. Thomann entschied sich für die Hotelfachschule, von der aus er direkt den Sprung ins Dolder Grand Hotel schaffte.



Der junge Mann wollte ins Controlling, was er binnen eines Jahres erreichte. Berufsbegeleitend studierte er Betriebswirtschaft und wechselte nach fünf Jahren zur Mövenpick-Gruppe, für die er den weltweiten Einkauf besorgte. Da zog es ihn an die Front. Die Familie von Gemmingen, Eigentümerin des Waldhotels Davos, kam da gerade recht. Thomann erhielt die Chance, sich als Hotelier zu beweisen, und führte den Betrieb mit seiner Frau Barbara acht Jahre lang; inklusive Umbau und Neupositionierung. Das Paar plante im Anschluss eine Auszeit. Daraus wurde nichts: Das Projekt «Schweizerhof» – wieder mit Umbau und Neueröffnung – kam dazwischen.

Datum: 29.03.2012

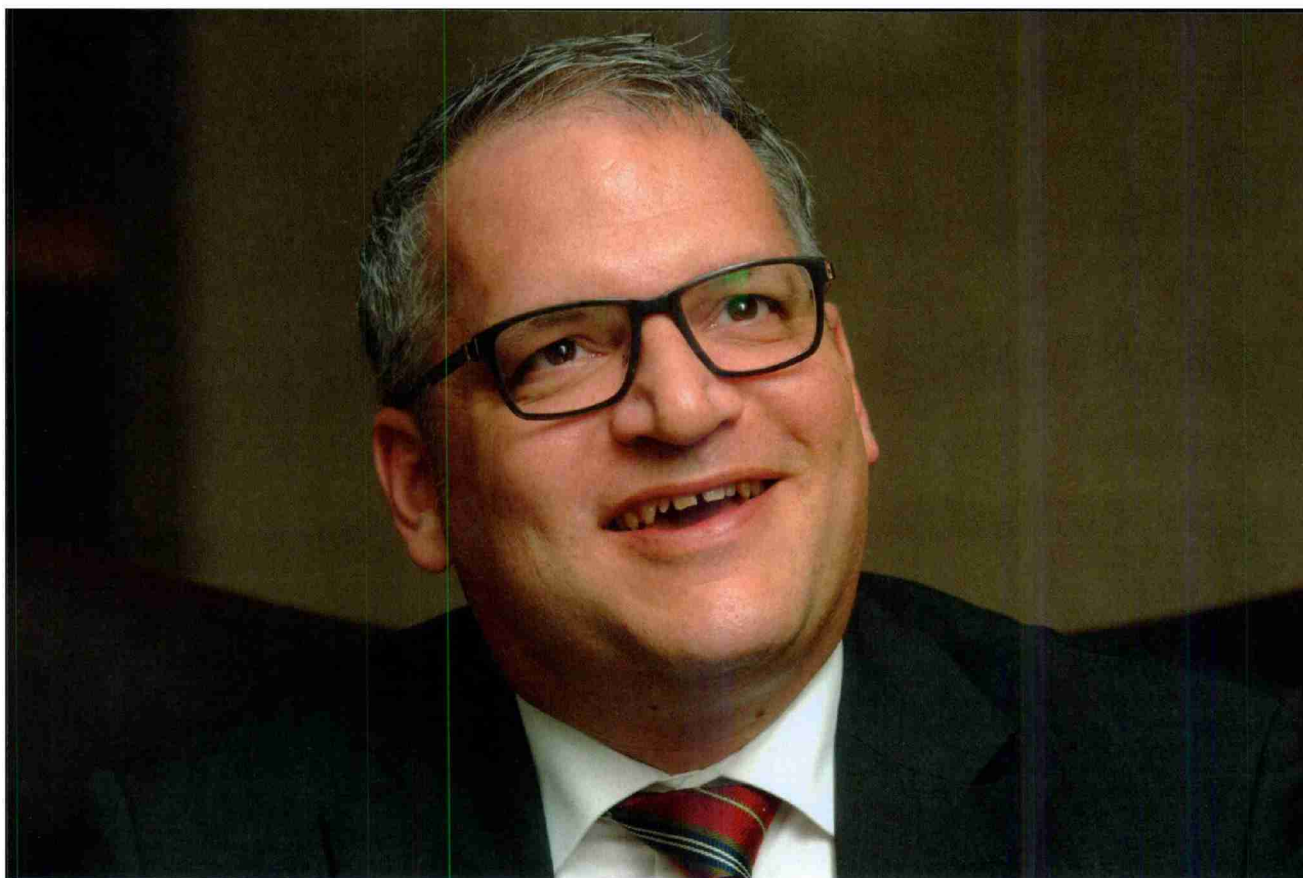
Salz & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Edition Salz & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'394
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 106
Fläche: 183'475 mm²



**«Bislang war für mich
hier keine einzige
Stunde Arbeit,
sondern alles Hobby.»**

Datum: 29.03.2012

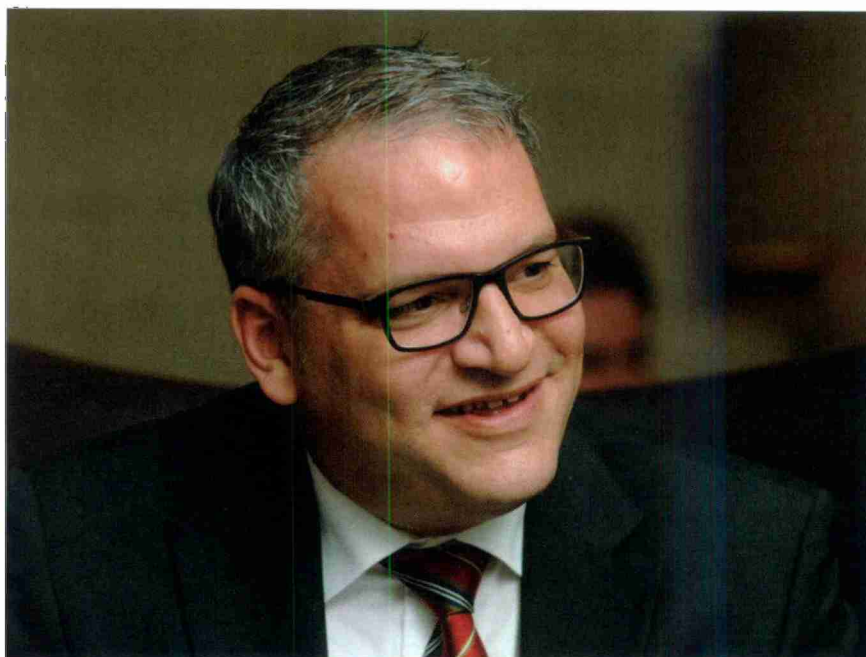
Salt & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Edition Salz & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salt-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'394
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 106
Fläche: 183'475 mm²



**«Wir spielen hier
in der Champions
League, und das
erfordert hartes
Training.»**