

## PRESSE - INFORMATION

Hotellerie / Gastronomie / Recruiting 21-09-2023

### Kernthemen: Motivation, Kreation und Investition

Neues Executive Team des Dolce by Wyndham Bad Nauheim arbeitet  
kontinuierlich an der Formel für den erfolgreichen Hotel-Betrieb



Brainstorming im Dolce (v.l.n.r.): Patrick Görsch, Assistant General Manager & Financial Controller; Kresimir Hercigonija, F&B Manager; Nadine Schneider, Human Resources Manager; Jesse Jansen, Director of Sales & Marketing; General Manager Peter Berhörster und Anneli Richter, Executive Assistant.

Foto: Dolce by Wyndham Bad Nauheim

Bad Nauheim (hds).- Wie führt man ein traditionsreiches Tagungshotel sicher und nachhaltig in die Zukunft? Durch motivierte Mitarbeitende und eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Hauses in Richtung Gast. Dieser umfassenden Aufgabe

widmet sich das neu ins Leben gerufene Executive Team des Dolce by Wyndham Bad Nauheim. Die Führungskräfte aller Abteilungen des Vier-Sterne-Hotels treffen sich seit Juni dieses Jahres regelmäßig. Gemeinsam planen sie unter anderem Weiterbildungen und Trainings sowie Renovierungsprojekte. Parallel steuern sie die interne Kommunikation und wählen die Mitarbeiterin bzw. den Mitarbeiter des Quartals – ein zusätzlicher Anreiz für das Engagement der gesamten Belegschaft. Außerdem fungiert das sechsköpfige Team als direkte Schnittstelle zu den irischen Eigentümern.

Fest steht: Für ein gut funktionierendes Unternehmen sind zufriedene Mitarbeitende und ein hoher Wohlfühlfaktor im Betrieb unverzichtbar. Deshalb wurde im Dolce das bisherige interne Benefit-Programm neu aufgestellt. Es beinhaltet jetzt beispielsweise die anteilige Übernahme der Kosten für die Mitgliedschaft bei einer Fitness-Studio-Kette. Im Rahmen einer Kooperation können die Kolleg:innen den Arbeitstag sportlich aktiv und gesundheitsfördernd in der Niederlassung in Bad Nauheim oder in einer der weiteren 23 Filialen im Rhein-Main-Gebiet ausklingen lassen. Außerdem erhalten die Mitarbeiter:innen als besonderen Dank für ihren Einsatz quartalsweise eine Gewinnbeteiligung.

### **Teamspirit und Weiterbildung**

Teambuilding wird im Haus ebenfalls groß geschrieben. So organisiert das Management mit eigens dafür bereitgestelltem Budget verschiedene Exkursionen für die einzelnen Abteilungen, um den Teamgeist zu stärken. Der Vorteil: Ausflüge in den Kletterpark, ein Seifenkisten-Rennen oder eine gemeinsame Tour durch die Weinberge Rheinhessens fördern das Miteinander und halten die Teilnehmer:innen gleichzeitig bezüglich eventueller Rahmenprogramme für ihre Business-Kunden auf dem aktuellsten Stand. Ein gemeinsames Familien-Sommerfest auf dem Hotelgelände inklusive der eigens aus Irland angereisten Eigentümer unterstützte zusätzlich das Wir-Gefühl. „Dieser Teamspirit wirkt sich positiv auf die Motivation aller aus. Das findet dann im guten Service seinen Niederschlag“, erläutert General Manager Peter Berhörster die Zusammenhänge. „Der gelebte Service-Gedanke in unserem Haus hat sicherlich auch dazu beigetragen, dass wir kürzlich mit dem Certified Star-Award in der Kategorie ‚Conference Hotel‘ ausgezeichnet wurden. Das Dolce ist nach Votum der Gäste somit das beliebteste Konferenz-Hotel. Doch auf diesem Erfolg wollen wir uns erst gar nicht ausruhen!“

Da die nachhaltige Entwicklung des Hauses auch erheblich von der Qualifikation der Belegschaft getragen wird, kümmert sich das Executive Team intensiv um Weiterbildung und Förderung der Mitarbeitenden. Auf der Agenda stehen Schulungen

zu Themen wie Upselling, Reklamationen und Brandschutz. Führungskräfte bilden sich besonders in Bezug auf Mitarbeitergespräche weiter. Dabei ein besonders wichtiger Aspekt: gegenseitige Wertschätzung. Auch Trainings mit externen Expert:innen sind bereits in Planung.

### **Fachkräfte von morgen**

Auszubildende werden natürlich ebenfalls intensiv geschult. Den Zeitplan erarbeitet das Executive Team in enger Abstimmung mit den jeweiligen Referent:innen. Mit insgesamt elf hochmotivierten Azubis startete das Dolce in die Saison 2023/24. Als größter Ausbilder im Segment Hotellerie/Gastronomie in der Wetterau steuert das Haus dem aktuellen Fachkräftemangel aktiv entgegen. Das neue Ausbildungsjahr beginnt traditionell mit den Welcome Days. Diese Einführungstage bereiten die Nachwuchskräfte behutsam auf den Neustart vor und machen sie mit ihrem Lehrbetrieb vertraut. Anschließend folgen monatliche Schulungen und Meetings zu verschiedenen Themen, darunter etwa eine Kräuter- oder Kaffee-Schulung sowie eine Weinprobe mit einem der regionalen Händler. Außerdem lernen die Azubis, wie eine Gehaltsabrechnung aussieht, wie man professionell Kunden durch das Haus führt, was ein Marketing-Mix für ein Hotel beinhaltet und wie Veranstaltungen organisiert werden. Ein weiteres Plus – nicht nur für Azubis: Bei Bedarf stehen den Mitarbeiter:innen ab 2024 kernsanierte Wohnungen im Hotelgebäude zur Verfügung.

### **Pläne für die Zukunft**

Um für zukünftige Events bestens aufgestellt zu sein, hat das Executive Team eine Strategie zur Weiterentwicklung des Hauses erarbeitet. Regelmäßiges Refurbishment ist dabei für den erfolgreichen Hotelbetrieb unerlässlich. Mit Blick auf die Fußball-Europameisterschaft 2024 werden ab Dezember dieses Jahres sukzessive insgesamt 100 Zimmer mit neuen Klimaanlage, 55-Zoll-Fernsehern und neuen Fußböden ausgestattet. Bad Nauheim und das Dolce als Quartier zählen schließlich zu den rund 50 Standorten, die die UEFA für die 24 Teilnehmer der kommende EM in Deutschland als mögliches „Team Base Camp“ ausgewählt hat. Die finale Entscheidung fällt nach der Qualifikationsrunde Anfang 2024. Traditionell ist dann auch wieder das Internationale OVAG-Varieté im hoteleigenen Jugendstil-Theater zu Gast. Für die 20. Auflage der Show mit 46 Artistinnen und Artisten aus 16 Nationen wird gemeinsam mit dem Veranstalter zuvor noch das Theaterfoyer neu gestaltet. Außerdem projiziert: eine digitale Beschilderung im gesamten Haus sowie die bautechnisch sehr komplexe Renovierung des Kuchendachs des Kurhauses, das ebenfalls zum 400 Meter langen Hotelkomplex gehört.

**Zeichen: 6.004 (inklusive Leerzeichen, BU und Headlines)**

[www.dolcebadnauheim.com](http://www.dolcebadnauheim.com)

[www.facebook.com/HotelDolceBadNauheim](https://www.facebook.com/HotelDolceBadNauheim)

Das **Dolce by Wyndham Bad Nauheim** liegt an den grünen Ausläufern des Taunus. In die City von Frankfurt am Main und zum drittgrößten Flughafen Europas sind es nur 35 Minuten Fahrtzeit. Alle 146 Zimmer und 13 Suiten verfügen über einen großzügig gestalteten Arbeitsplatz, einen Sitzbereich sowie größtenteils Balkone. Umgeben von einem 200 Hektar großen Park stehen indoor 2.750 Quadratmeter Veranstaltungsfläche für Tagungen und Events aller Art zur Verfügung. Neben 27 flexiblen Meeting-Räumen beherbergt das Vier-Sterne-Hotel ein besonderes Veranstaltungsjuwel: Das historische Jugendstil-Theater mit 730 Plätzen kann für exklusive „Dinner on Stage“ und Produkt-Präsentationen und weitere kreative Veranstaltungsformate gebucht werden. Für Elvis-Fans: Der King of Rock 'n' Roll lebte während seiner Militärzeit in einer Villa vis-à-vis. In der Gesundheitsstadt Bad Nauheim verwöhnt auch das Hotel seine Gäste mit allen Sinnen: Feine Küche, ein Wellness-Bereich mit Hallenbad (20 x 8 Meter), finnischer Sauna, Biosauna, Dampfbad und Babor Beauty-Salon, Fitness-Einrichtungen sowie zahlreiche Freizeitangebote bieten Entspannung zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Des Weiteren wurde Bad Nauheim 2022 zum sechsten Mal in Folge nach einer Focus-Studie zu einem der Top-Kurorte Deutschlands gekürt! 2023 erhielt das Dolce den „Certified Star-Award“ in der Kategorie „Conference Hotel“. Stadt und Hotel wurden von der UEFA als mögliches „Team Base Camp“ einer der Nationalmannschaften der EM 2024 ausgewählt.

**Zeichen im Kasten: 1.509**

**V. i. S. d. P.:**

Dolce by Wyndham Bad Nauheim, General Manager Peter Berhörster, Elvis-Presley-Platz 1, 61231 Bad Nauheim, T. (0) 6032 – 30 30, F. (0) 6032 – 30 34 19, peter.berhoerster@dolcebadnauheim.com

**Pressekontakt:**

hd...s agentur für presse- und öffentlichkeitsarbeit, Heike D. Schmitt, Stefan Krämer, Langgasse 16, 65183 Wiesbaden, T. (0) 611 – 99 29-111 / -113, E-Mail: h.d.schmitt@hds-pr.com, s.kraemer@hds-pr.com