

PRESSETEXT

Landidyll Hotels & Restaurants: Voller Elan bereit für den Neustart

Familienbetrieben wird schon immer ein außerordentliches Engagement in der Betriebsführung nachgesagt. Dass dem so ist, zeigen die 20 Hoteliersfamilien der deutschlandweiten Kooperation Landidyll Hotels & Restaurants seit jeher. Da wurde trotz herausfordernder Monate allorts gehämmert, renoviert, an neuen Angeboten und Rezepten getüftelt und vor allem die Mitarbeiter und Auszubildenden eingebunden, damit für die Zeit nach dem Re-Start wieder alle mit an Bord sind. Zusätzliche Weiterbildungsangebote und regelmäßige virtuelle Treffen, die die Zentrale der Landidyll Hotels organisierte, wurden rege angenommen. Einfach eine starke Gemeinschaft, die zuversichtlich nach vorne schaut.

Als starke Gemeinschaft verstehen sich die Landidyll Hoteliers auch, wenn es um ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geht. Die Teammitglieder gehören quasi zur Familie. Im Sinne einer ganzheitlichen Unternehmensführung wird sich um individuelle Lösungen gekümmert. Trotz großer Herausforderungen im Unternehmensalltag, bringen die Landidyll Gastgeber tagtäglich Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit in Einklang. Mitarbeiterzeitungen, kleine Präsente, Corona Sonderzahlungen, regelmäßige Treffen - wenn auch zum Teil nur virtuell - oder Gutscheine als Anreize für Weiterbildungen. All dies sind Aktivitäten, mit denen in den letzten Monaten die Mitarbeiter motiviert wurden, auch nach den Lockdowns am Ball zu bleiben. Viele Gastgeber-Familien nutzten den Stillstand zu ausgiebigen Renovierungsarbeiten und banden auch dort die Teams mit ein in der Hoffnung, dass sie nicht in andere Wirtschaftsbereiche abwandern. So hat zum Beispiel Familie Burch vom Landidyll Hotel.Restaurant Zur Marienburg in Pünderich an der Mosel neben neuen Zimmern und Arbeiten an der Gartenanlage vor allem gemeinsam mit ihrem Team zwei eigene Häuser als zukünftige Mitarbeiter-Unterkünfte ausgebaut. Ein besonderer Anreiz insbesondere für all jene, die nicht aus der Region kommen, in Zukunft nah am Arbeitsplatz wohnen zu können.

Den Nachwuchs fördern

Aus Mangel an Gästen liegen herausfordernde Monate auch hinter den Auszubildenden. Sarah Schuhmacher von Pieper's Landidyll Hotel in Bad Laer holte ihre Auszubildende Tabea Wilhelm wöchentlich ins Haus, organisierte Treffen mit der Ausbilderin oder Schulungen mit einer ehemaligen „Azubine“. Damit auch die Außenwelt mitbekommt, was sie lernt, berichtet Tabea auf den Social Media Kanälen des Hotels in einer eigenen Rubrik über ihre Erlebnisse - eben learning by doing, denn die Vermarktung über Social Media ist wichtiger denn je. Frank Weiler vom Landidyll NaturPurHotel Maarblick in der Eifel organisierte für seine Auszubildenden kleine prüfungsvorbereitende Lerneinheiten. Sie mussten eigenständig Warenanforderungen für Menüs erstellen, im Anschluss fuhr sie der Chef persönlich für den Einkauf zum Großmarkt. Hinterher wurde damit die Renovierungsmannschaft bekocht. Eine kreative Win-Win-Situation auf allen Ebenen.

Digitalisierung in allen Bereichen

Dies unterstützt auch die Zentrale der Landidyll Hotels & Restaurants und hat in den vergangenen Monaten praxisorientierte Seminare mit Experten rund um die Themen Digitalisierung und Social Media in der Hotellerie organisiert. Die gemeinsamen Weiterbildungsangebote im Kreise der Kollegen aus ganz Deutschland wurden rege genutzt, gleichzeitig wurde der Austausch und das Miteinander innerhalb der Kooperation gefördert. Prozessoptimierung durch Digitalisierung klingt sperrig, aber alle sind sich einig, dass Tools wie Cloud basierte Kassen- und Warenwirtschaftssysteme oder optimierte Front-Office Programme unumgänglich sind. Auch für Rebecca Buchna-Morbe vom Landidyll Buchnas Landhotel Saarschleife ist das der entscheidende Faktor: „Wir haben in den vergangenen Monaten viele alte Prozesse überdacht und digital neu strukturiert. Angefangen mit Finanzsoftware, Gutscheintools oder einem Mitarbeiter-Intranet hinter den Kulissen, bis hin zu digitalen Services

für die Gäste. Alles mit dem Ziel, noch mehr wertvolle Arbeitszeit der Mitarbeiter für den direkten Kontakt mit den Gästen zu erhalten. Denn das ist schließlich einer der wichtigsten Faktoren, weswegen unsere Gäste zu uns kommen: herzliche und überaus freundliche Mitarbeiter.“

Der Blick nach vorne: Neue Angebote und Ausrichtungen

Dass nach Corona vieles nicht mehr so sein wird wie noch zu Beginn des Jahres 2020, zeichnet sich seit Langem ab. Insbesondere die Nachfrage nach Geschäftsreisen, größeren Veranstaltungen und Tagungen wird sich nicht so schnell erholen. Auch wenn alle Landidyll Hotels abseits der Großstädte in der Natur liegen, gibt es einige Hotels, die dennoch stark von der Nähe zu Ballungszentren profitierten. Sabine Bramm vom Landidyll Hotel Gasthof Lamm in Vaihingen an der Enz, unweit von Ludwigsburg und Stuttgart, hatte bereits im ersten Lockdown die Entscheidung getroffen, ihre Angebote auch in Richtung Familie und Aktiv-Gäste auszubauen. Mittlerweile hat sie - neben vielen anderen Vorhaben und Maßnahmen - zwei benachbarte Gebäude hinzugekauft, in denen landidyllische Appartements entstehen werden. Gleichzeitig ist ihr aber wichtig, dass sie insbesondere für den regionalen Mittelstand eine verlässliche Anlaufstelle für Veranstaltungen und Geschäftsreisende bleibt. Die richtige Mischung macht es aus und daran wird an allen Ecken und Enden gearbeitet.

Für Elisabeth Weidenbrück vom gleichnamigen Hotel in Swisttal bei Bonn steht fest, dass die entscheidenden Argumente für einen Urlaub direkt vor der Hoteltüre liegen: „Für die Zukunft fokussieren wir uns auf Angebote wie Radfahren auf der Apfelroute, die direkt bei uns am Haus vorbeiführt, oder auf Wanderangebote entlang des Römerkanal-Wanderweges. Wellnessfans sollten unbedingt einen Abstecher in die Thermen- und Badewelt nach Euskirchen machen. Unsere Region hat so vieles zu bieten - gepaart mit den Annehmlichkeiten bei uns im Hotel und unserer modernen Heimatküche stellen wir genau das in Zukunft in die Auslage!“

Auch im Landidyll Weinhotel Klostermühle direkt an der Saar stehen die Naturerlebnisse auf dem Programm. Ab sofort unternimmt Hotelchefin Marion Mangrich wöchentlich Spaziergänge mit den Gästen und zeigt ihnen die schönsten Plätze und Aussichten rund um das Hotel.

Und genau diese Angebote sind es, die den Post-Corona Zeitgeist treffen werden: persönliche Begegnungen in der Schönheit der Natur. Eben ganz im Sinne Landidylls.

6.446 Zeichen

***Landidyll Hotels & Restaurants** sind ein freiwilliger Zusammenschluss von qualitätsaffinen, inhabergeführten Privathotels auf dem Land im 3- bis 4-Sterne-Superior Bereich. www.landidyll.com*

Weiterführende Informationen:

Landidyll Hotels & Restaurants
Fischmarkt 8
99084 Erfurt
Tel.: 0361 / 663 47 663
zentrale@landidyll.com
www.landidyll.com

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR		Bräuhof 248
Wimmelsweg 10	Postfach 31	A - 8993 Grundlsee
22303 Hamburg	85233 Odelzhausen	0151 / 14278076
040 / 50681694	08134 / 5576411	bkh@fufda.de
ls@fufda.de	eh@fufda.de	
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

Geme stehen wir Ihnen für weitere Informationen zu den Landidyll Hotels & Restaurants zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](#) unter www.fufda.de/landidyll druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.