

Ein Chef zum Anfassen

Marcus Fränkle ist Vollbluthotelier. Schon in die Abiturzeitung schrieb er: Berufswunsch Hotelfach. Zur Förderung des Teamgeists schwört er auf unkonventionelle Rituale. Mit seinem Tagungsleiter geht er zum Boxen, und auch die restlichen Mitarbeiter werden sportlich belohnt



In Bewegung zu bleiben, ist ihm wichtig: Marcus Fränkle, Geschäftsführer des Hotels Der Blaue Reiter in Karlsruhe-Durlach

Foto: Melanie Lechner

Ich bin kein Fan davon, wenn man zur Arbeit kommt und Angst haben muss, dass man wieder einen Anschiss bekommt. Ich habe das auch schon erlebt. Dieser autoritäre Führungsstil liegt mir nicht.“

Marcus Fränkle, Geschäftsführer des Hotels Der Blaue Reiter in Karlsruhe-Durlach, legt Wert auf flache Hierarchien.

In dem Familienbetrieb arbeiten 30 Mitarbeiter, es gibt keinen „Stellvertreter vom Stellvertreter“, wie Fränkle formuliert. Er spricht ruhig und entschieden. „Wenn man den Führungsstil beschreiben müsste, würde man sagen: familiär, freundschaftlich“, sagt Marketingleiterin Natalie Leyhausen.

Gemeinsam Kräfte messen

Fränkle ist ein Geschäftsführer, der seine Mitarbeiter kennt und noch besser kennenlernen will. Deshalb nimmt er sie als „Dankeschön für die gute Arbeit“ zu seinem Personal Trainer „hier um die Ecke“ mit. „Mit meinem Tagungsleiter boxe ich zum Beispiel. Das ist eine ganz lustige Sache. Und man merkt auch, dass dadurch Nähe entsteht und das Miteinander im Betriebsalltag lockerer wird“, sagt der 32-Jährige. 2006 ist er in den elterlichen Betrieb Der Blaue Reiter eingestiegen. Seine „Vertrauten“, die Mitar-

beiter der Führungsetage, kennt er alle von seinen früheren Tätigkeiten. Dem Rezeptionschef Philipp Schneider begegnete Fränkle während seiner Ausbildung an der Hotelfachschule der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall. Natalie Leyhausen arbeitete im Hotel & Resort Sonnenalp in Ofterschwang. „Tagungsleiter Johannes Hausen kommt vom Schindlerhof in Nürnberg, und Judith Eberle, meine Stellvertreterin, hat ihre Lehre bei uns gemacht. Sie ist bereits seit zehn Jahren da“, erzählt Fränkle.

Trotz des leistungsstarken Teams ist der Juniorchef beruflich sehr eingespannt. Besonders jetzt, wenige Monate nach der Eröffnung des Erweiterungsbaus Kubus, dessen Name für die

Symbiose aus Kunst und Business steht. Deshalb ist er froh darüber, dass ihn seine Eltern unterstützen. Iris und Wolfgang Fränkle arbeiten beide nach wie vor im Blauen Reiter und haben ihre festen Verantwortungsbereiche. „Ich bin für die Rezeption, die Buchhaltung und die Tagungen zuständig. Mein Vater macht die Löhne, das Rechnungswesen und kümmert sich mit Herzblut um das Frühstück. Meine Mutter kauft für das komplette Hotel ein und ist für das Housekeeping verantwortlich. Wenn jeder das Gleiche machen würde, gäbe es natürlich ein Durcheinander“, so Fränkle.

Er ist stolz darauf, dass das Familienunternehmen so gut funktioniert. Neue Erweiterungen schließt er nicht

aus und betont, dass es keinen Stillstand geben wird. „Wenn ich von irgendetwas überzeugt bin und weiß, dass es funktionieren wird, werden wir das auch in Angriff nehmen. Ich sage mir nach jedem Bau, jetzt hören wir auf, und dann machen wir doch wieder weiter.“

Schon in der Grundschule äußerte er den Wunsch, im Hotelfach zu arbeiten. In seiner Abiturzeitung ist diese frühe Gesinnung sogar festgehalten.

Die Abwechslung macht's

„Ich weiß bis heute nicht, warum ich das schon immer gewollt habe. Es gab kein Schlüsselerlebnis.“ Fränkle sagt von sich selbst, er mache diese Arbeit „wirklich gern und mit Leidenschaft“. Er liebt die Abwechslung. „Wenn ich eine Woche lang nur Buchhaltung machen muss, merke ich, dass ich so etwas eigentlich gar nicht so gern mache“, sagt er. Noch immer checkt Fränkle gelegentlich an der Rezeption die Gäste ein oder legt Reservierungen an. „Gestern Abend war ich bis zwei Uhr in unserem Tagungs- und Eventzentrum Kunstwerk. Wir hatten eine große Veranstaltung. Da habe ich Kaffee rausgelassen, Bier ausgeschenkt – da war alles dabei.“ Und auch dabei denkt er nicht nur an sich: „Das ist auch gut fürs Team“, meint Fränkle. *Melanie Lechner*

Im Profil

Ein Macher an der Front

Markus Riethmüller

Ohne Markus Riethmüller würde im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski fast gar nichts laufen. Der Back of House Manager des Münchner Grand Hotels stemmt zusammen mit seinem Team eine Abteilung, die nur etwas für „echte Kerle“ ist. Der 28-Jährige ist Herr über Töpfe, Besteck und Tafelsilber und zuständig für die Hardware und technischen Geräte in Küchen, Spülküchen, Lager oder Rampe. Auch als Führungskraft muss Riethmüller zuweilen mit anpacken und sich die



Markus Riethmüller ist Back of House Manager im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München

Hände schmutzig machen. Seit mittlerweile zwei Jahren hat der gebürtige Ostwestfale die Position des Chief Stewards mit erweitertem Zuständigkeitsbereich inne.

Unterstützt wird er von seinem 16-köpfigen Team mit Mitarbeitern aus Togo, dem Irak, Ungarn und Frankreich. Seine Leute auszubilden, für den bewussten Umgang mit dem Equipment zu sensibilisieren und zu einer Einheit zu formen, sei eine riesige, aber ungemein wichtige Aufgabe, betont er. Der gelernte Koch und Hotelkaufmann trat nach seiner Ausbildung eine Stelle als Assistant Chief Steward im Hotel Vier Jahreszeiten an. Binnen eines Jahres wurde er Leiter seiner Abteilung. Später wechselte er ins Mövenpick Hotel Hamburg in die Position des F&B-Management-Trainees.

Markus Riethmüller will auf der Karriereleiter eine Stufe weiter kommen und entweder in die konzernweite F&B-Direktion aufsteigen oder sich als Berater selbstständig machen. *kop*

► **Weitere Personalien unter Köpfe und Karrieren, Seite A2**

Zur Person

Marcus Fränkle wurde 1979 in Karlsruhe geboren. In die Hotellerie stieg er nach dem Abitur über die Hotelfachschule an der Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall ein. Zu den beruflichen Stationen des gelernten Hotelfachmanns zählen das Hotel & Resort Sonnenalp in Ofterschwang, das Grand Hotel Esplanade in Berlin sowie der Schind-

lerhof in Nürnberg. Seit 2006 überträgt er seine Begeisterung für den Beruf als Geschäftsführer auf den elterlichen Familienbetrieb. 2011 feierte das 4-Sterne-Hotel Der Blaue Reiter 10-jähriges Jubiläum und wurde beim Grand Prix der „Ausgewählten Tagungshotels zum Wohlfühlen“ mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

Szene

Schaumwein, Schauspielkunst und Selbstständigkeit



Gute Laune: Camilla Lunelli von der Kellerei Ferrari, Gastronom Paco D'Acquarica (links) und Anton Rößner, Weinland Ariane Abayan, strahlen um die Wette. Der Top-Spumante-Erzeuger Ferrari aus dem Trentino lud Händler und Gastronomen zur VIP-Party ins Hamburger Szene-Restaurant La Baracca und ließ die Korken knallen. *mel*

Gefühlvoller Auftritt: Die Schauspieler Martin Brambach und Christine Sommer liefern den Gästen des Familotel Sonnenpark in Willingen eine kostenfreie Inszenierung. Als verspätetes Weihnachtsgeschenk lesen sie die schönsten Liebesbriefe der Weltliteratur. Darunter Herzerweichendes von Napoleon, Mozart und Sisi. *mel*



Gebührender Abschied: Rund 20 Jahre Leitung im Steigenberger Hotel Hamburg verlangen nach einem würdigen Abgang. Karl Schlichting (rechts) übergibt das Zepter des Luxushotels auf der Fleetinsel an Bernd Zängle, der vom Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart kommt. Schlichting freut sich auf die Selbstständigkeit, in die er sich mit Gründung der Schlichting Hotel GmbH gewagt hat. *mel*

Fotos: Hotels