



### Die Krise als Chance verstehen

Hotels und Gastronomiebetriebe sind von der Coronakrise besonders hart betroffen. Von Mitte März bis Ende Mai 2020 hatten alle Betriebe fast keine Gäste mehr. Hotels durften nur noch Geschäftskunden empfangen; Restaurants stellten auf Lieferservice um oder mussten ganz schließen. Was tun? Stephan Bode, Inhaber des Bad Herrenalber Hotels SCHWARZWALD PANORAMA mit Restaurant »La Vie«, 11 Veranstaltungsräumen und großem Spa hat die Zwangspause sinnvoll genutzt und die Chancen erkannt. Auch wenn er bisher viel Geld verloren hat und der Umsatz sich im Vergleich zum Vorjahr wahrscheinlich halbieren wird, hat er Investitionen vorgezogen, seine Marktpräsenz erhöht und eine Knieoperation machen lassen.

„Corona war ein Schock! Als sich die Angst etwas gelegt hatte, war mir klar, dass ich diese Zeit sinnvoll nutzen sollte und in eine Chance verwandeln muss“, berichtet Stephan Bode im Gespräch mit unserem Magazin. Also unterzog er sich einer lange verschleppten Knieoperation, hat seine in guten Zeiten angelegten Rücklagen angezapft und Investitionen vorgezogen, die für das laufende Jahr und für 2021 bereits geplant waren. Teppichböden wurden getauscht, Fugen erneuert, Wände gestrichen, der Außenbereich neu gestaltet – alles Arbeiten, die im laufenden Betrieb seine Gäste ziemlich beeinträchtigt hätten. Etwa 150.000 Euro kosteten die Maßnahmen. „Ich habe regional, meist Bad Herren-

alber Handwerksbetriebe beauftragt“, sagt Bode, der sich und sein Unternehmen als Multiplikator und Leuchtturm für Bad Herrenalber versteht. Vom Gefühl der gegenseitigen Verbundenheit hofft auch er zu profitieren. „Wir sind mehr denn je auf jede Buchung und jeden Brunchgast angewiesen“.

Ein großer Anteil der Investitionen floss in den Tagungsbereich des Hotels, wohl wissend, dass es das Tagungsgeschäft so wie bisher nicht mehr geben wird. Bode: „Hauptgrund für einen Umbruch im Tagungsmarkt ist, dass die Coronakrise weite Teile der Industrie hart getroffen hat. Jetzt fehlt ihr Geld für Veranstaltungen.“ Jede im Hotel SCHWARZWALD PANORAMA geplante Veranstaltung ab Mitte März für das erste Halbjahr 2020 wurde abgesagt. „Zurzeit trifft uns eine Welle von Stornierungen von Veranstaltungen im zweiten Halbjahr 2020. Gleichzeitig haben wir viele Anfragen für 2021. Das stimmt mich verhalten zuversichtlich“, sagt Bode. In der Tagungsbranche gibt es zwei neue Fachbegriffe, die den Weg in die Zukunft beschreiben. Man spricht von „Präsenzmeetings“ und „Hybriden Meetings“. Präsenzmeetings sind Veranstaltungen mit ausschließlich persönlich anwesenden Teilnehmern. Hybride Meetings erklärt Bode so: „Wenn früher 50 Teilnehmer da waren, sind es in Zukunft nur 30. 20 werden mittels Videokonferenz durch moderne Medien zugeschaltet“. Um dies technisch



Hotelchef Stephan Bode sagt: „Gerade jetzt ist unser Gastgebertum besonders gefragt!“

leisten zu können, hat das Hotel SCHWARZWALD PANORAMA eine Kooperation mit einem Hightech-Unternehmen, der WeFrame AG, geschlossen.

Es liefert riesige Bildschirme, die alle Tagungstechnik vereinen: Flipchart, Pinnwand, Computer, Kamera, Bildschirm, Konferenzschaltung, Ton-technik. Das ermöglicht Tagungsteilnehmern an unterschiedlichen Orten zeitgleich auf alle erarbeiteten Ergebnisse zuzugreifen und mitzugestalten. Selbst wenn 80 Prozent des deutschen Tagungsgeschäfts wegbrechen sollten, hofft Bode als Gewinner im Wettbewerb um die verbleibenden 20 Prozent hervorzugehen. Als mehrfach preisgekröntes bestes Tagungshotel im deutschsprachigen Raum hat er dafür eine gute Ausgangsposition. Bode: „Und wir werden unsere Strahlkraft weiter erhöhen!“ Auch Urlaubsgäste müssen noch mehr als bisher umworben werden, weiß der Hotelchef. Das in der Coronazeit erworbene Umweltzertifikat „GreenSign“ gehört dazu. Seit 29. Mai dürfen Urlaubsgäste wieder anreisen. Aber erst mit der Erlaubnis zum Öff-

nen des hoteleigenen Schwimmbads und der Saunen ab dem 5. Juni gewann das Buchungsverhalten an Dynamik. Das durch Fronleichnam verlängerte Wochenende bescherte dem SCHWARZWALD PANORAMA eine Buchungsrate von gut 55 Prozent. Für den ganzen Juni 2020 zeichnen sich optimistisch betrachtet 28 Prozent ab. Bode: „Üblicherweise haben wir um diese Zeit, weit über 75 Prozent. Bis wir das wieder erreichen, brauchen wir noch viel Geduld.“

Hygiene und Abstandsregeln zwingen dazu, auch das Serviceverhalten zu überarbeiten. So werden den Gästen beim Frühstück oder Brunch Brot und Brötchen durch eine Servicekraft aus Bauchläden angeboten und serviert. Der Rest ist am Buffet wählbar, an dem alles in Gläsern portioniert ist. Sie werden von Mitarbeitern aus Küche und vom Service gereicht. Bode berichtet, dass den Gästen diese Lösung gefällt. „Gerade jetzt ist unser Gastgebertum besonders gefragt. Auch unsere Gäste sind von Corona geplagt. Sie suchen in dieser dunklen Zeit mehr als je zuvor Lebensqualität und Lebensfreude.“