

LE CONCIERGE

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND

FACHJOURNAL UND ORGAN DER
VEREINIGUNG DER HOTELPORTIERS
DEUTSCHLAND

MÜNCHEN 3/2019 | 48. JAHRGANG



Brandenburger Tor



gegenüber ehemaliger DVP | Eine vollständige Markenliste finden Sie auf IngolstadtVillage.com bzw. WertheimVillage.com
© Ingolstadt Village und Wertheim Village 2018 11/18 LA Concept

SOMETHING EXTRAORDINARY EVERY DAY™

Entdecken Sie je über 100 Mode- und Designermarken mit Reduzierungen bis zu 60%¹ bei Aigner, Bally, Escada, Furla, Marc Cain, Michael Kors, Zwilling und vielen mehr².

Es erwartet die Gäste ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis in einer entspannten, gepflegten Umgebung. Außerordentlich Parkplätze vorhanden, kostenlose Aufbewahrung der Einkäufe, Restaurants und Cafés laden zum Verweilen ein.

Empfehlen Sie den Shopping Express® Busservice aus München oder Frankfurt!

Buchung erforderlich unter:

IngolstadtVillage.com/shopping-express-coach und

WertheimVillage.com/shopping-express-coach



MEMBERS OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION

EUROPE BICESTER VILLAGE LONDON | KILDARE VILLAGE DUBLIN | LA VALLÉE VILLAGE PARIS | WERTHEIM VILLAGE FRANKFURT
INGOLSTADT VILLAGE MUNICH | MAASMECHELEN VILLAGE BRUSSELS | FIDENZA VILLAGE MILAN | LA ROCA VILLAGE BARCELONA
LAS ROZAS VILLAGE MADRID | CHINA SUZHOU VILLAGE SUZHOU | SHANGHAI VILLAGE SHANGHAI

Inhalt

Ausgabe 3 / 2019

3	Vorwort
4	Seite des Präsidenten
5	Les Clefs D'Or 67th International Congress in Neu-Delhi
6–7	Nationale News: 30 Jahre Mauerfall
8–9	Fair Job Hotels e.V.
10	Programm 35. Nationale Tagung der Goldenen Schlüssel e.V.
11	München-Intensiv-Schulung der Stadt München
12–13	Unterwegs mit der Hans Muderlak-Concierge Akademie
14–18	Nachgefragt: „Tradition und Innovation schließen sich nicht aus“. Interview mit Konstantin Sixt
19	Das gefällt uns
20	Hier schmeckt's uns
21–27	News aus den Sektionen
28–30	Neue Mitglieder stellen sich vor
31–32	Partner: Nationale und regionale Partner in Baden-Württemberg, Sachsen/Thüringen, Berlin/Brandenburg, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Bayern
33	Service: Änderungen, Ehrenmitglieder, Mitgliedschaften
34	Impressum

LIEBE FREUNDE, MITGLIEDER UND LESER VON LE CONCIERGE

„Fußball für Alle“ ist das Motto der Fußball Europameisterschaft im kommenden Jahr. Es steht für Einigkeit und Grenzenlosigkeit. Seit dem ersten Turnier im Jahre 1960 ist es die erste Europameisterschaft, welche nicht nur in einem Gastgeberland ausgetragen wird, sondern gleich in 13 europäischen Nationen. Ohne den Mauerfall vor 30 Jahren wäre dies vielleicht noch heute undenkbar. Denn wenn Mauern fallen, können Visionen und Träume wahr werden. Wenn Mauern fallen, können auf Worte auch Taten folgen. Wenn Mauern fallen, können großartige Dinge entstehen. Einigkeit entsteht aber als erstes in den Köpfen. Dort stehen aber noch immer viele Mauern, welche die Sicht auf die Zukunft begrenzen und neue Wege versperren. Es ist an uns, alle Mauern einzureißen und die Möglichkeit neuer Wege für unseren Nachwuchs in der Hotellerie und Gastronomie zu bereiten. FAIRplay sollte nicht nur im Fußball an erster Stelle stehen. FAIRplay muss auch in unserer Branche an oberster Stelle stehen. Es beginnt wie so oft in den Gedanken jedes Einzelnen. Denn am Ende waren es doch die Hoffnungen und Visionen unzähliger Menschen, welche die Berliner Mauer zum Einsturz brachten. Bringen wir gemeinsam noch viele Mauern zu Fall. Denn „gemeinsam“ ist auch ein Wert dieser Vereinigung, in „gemeinsam“ sind wir doch Profis. ■

Vive Les Clefs d'Or

Euer Jochen Ehmann / Redaktion Le Concierge



Thomas Munko, Präsident
DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E. V.

LIEBE MITGLIEDER UND FREUNDE UNSERER VEREINIGUNG, das Jahr 2019 – und somit auch die zweite Dekade der 2000er – neigt sich dem Ende und bietet uns die Möglichkeit zum einen innezuhalten und zurückzublicken und zum anderen nach vorn zu blicken und Pläne zu schmieden. Wir durften in diesem Jahr u. a. 100 Jahre Bauhaus, 70 Jahre Grundgesetz, 50 Jahre Mondlandung und 30 Jahre Mauerfall feiern ... alles Ereignisse, die durch den Mut und die Leidenschaft einzelner Menschen zunächst eine Vision, später eine Mission und schließlich Realität haben werden lassen. Für mich sind solche Geschichten immer wieder persönlicher

Ansporn und ich bin mir sicher, dass genau dieses Gefühl COSIMO SOLETO aus dem JUMEIRAH HOTEL FRANKFURT akutell in sich trägt: denn Cosimo ist unser Kandidat für den LES CLEFS D'OR AWARD Ende März 2020 in Delhi. Seine Mission hat erst vor wenigen Tagen begonnen und ich wünsche im Namen aller Mitglieder: Alles Gute und bestes Gelingen, lieber Cosimo. Aber nicht nur Cosimo hat ein klares Ziel für 2020 ins Auge gefasst, sondern auch der Gesamtvorstand hat sich – im Rahmen der Gesamtvorstandssitzung vom 22. bis 24. November in Binz – klare Ziele für die Vereinigung gesetzt.

Die Seite des Präsidenten

Gut ausgebildete Mitarbeiter*innen sind das Fundament eines jeden erfolgreichen Unternehmens. Kostentensive Kurse und Trainingseinheiten bleiben jedoch wirkungslos, wenn sie die tatsächlichen Kenntniss- und Kompetenzlücken nicht schließen und keinen spürbaren Mehrwert für die Mitarbeiter*innen haben. Genau hier möchten wir gern ansetzen und bitten Euch uns Euren Schulungs- und Weiterbildungsbedarf mitzuteilen. Denn IHR wisst am besten, welches Know-how und/oder Fähigkeiten Euch fehlen, um optimal wirksam in der Loge agieren zu können. Als Pilotprojekt soll es dann in 2020 einen ersten Educational Day mit Euren Themen und Lerninhalten geben.

Für den Moment wünschen wir – Christoph, Hans und ich – Euch ein besinnliches Weihnachtsfest im Kreise Eurer Familien und viel Glück und Gesundheit für das kommende Jahr. ■
Viel Spaß beim Lesen der vorliegenden Ausgabe.

Herzlichst,
Euer Thomas Munko

»Es hängt von Dir selbst ab, ob Du das neue Jahr als Bremse oder als Motor benutzen willst« – HENRY FORD –

Neu-Delhi, Indien / 26. bis 31. März 2020

Les Clefs D'Or 67th International Congress

Nach dem Kongress ist vor dem Kongress. Und der nächste Internationale Kongress steht schon fast wieder vor der Tür



Ganz ohne Zweifel war der 66. Kongress in Cannes ein ganz besonderes Erlebnis und Schauspiel, aber EDWIN SALDANHA und seine Sektion werden ganz ohne Zweifel keine Mühen scheuen uns einen ganz besonderen Kongress zu schenken. Laut Edwin sind schon jetzt weit über 200 Registrierungen eingegangen.

Indien ist ohne Zweifel eine Reise wert, und nicht grad um die Ecke. Da lohnt es sich ganz bestimmt, den Aufenthalt gleich zu verlängern. Wie Edwin Saldanha versichert, wird es auch schöne und spannende Angebote für den Zeitraum vor und nach dem Kongress geben. Hierfür arbeitet das Organisationsteam sehr eng mit lokalen Reiseunternehmen und Agenturen zusammen. Informationen über Buchungsmöglichkeiten werden sehr bald über die offizielle Webseite verfügbar sein. ■

Anmeldung über lcdg.org oder direkt über delhi2020.uichlesclefsdor.org

EDWIN SALDANHA
PRESIDENT
LES CLEFS D'OR INDIA



DEAR FRIENDS,
NAMASKAR! It is my privilege to welcome you all to my country for the 67th UICH, Les Clefs d'Or International congress in New Delhi. It's an honor for the Indian section to be a host and we take great pride to showcase our vibrant country to all of you. Our organizing team is working hard to put an interesting itinerary together. I am confident that by the time you leave our country, you will understand the true meaning of "Atithi Devo Bhava". (Guest is God)

The theme of this congress is 'Success through Synergy' – With our golden history and vibrant present, we are going to leverage this at the 2020 congress and propel ourselves into the future to achieve our common goal of 'Service through friendship'.

Vive Les Clefs d'Or
In Friendship, Edwin

RODERICK LEVEJAC
PRESIDENT
UICH LES CLEFS D'OR



EVERY SINGLE DAY, I tell myself how blessed we are to have inherited such a wonderful association that allows us to meet all over the world and discover our respective cultures, to then leave, richer of our experiences, with the desire, already, to meet again the following year, for more ... and just as if we had left the day before.

I look forward to seeing you again next March in New Delhi, and once again share wonderful moments of friendship and discuss the evolution of our profession and the future of our association. ■

Vive Les Clefs d'Or
In Friendship, Roderick

„Visions in Motion“, eine Kunstaktion auf der Straße des 17. Juni des Künstlers Patrick Shearn



30 Jahre Mauerfall

„Where can we still see the Berlin Wall?“

„How far is Checkpoint Charlie from here?“

„Are we now in East or West Berlin?“



Kaum ein Tag vergeht, an dem mir von unseren Gästen nicht eine dieser Fragen gestellt wird. Es zeigt, dass der Fall der Berliner Mauer ein Weltereignis war und das Interesse und die Anziehungskraft auch heute, drei Jahrzehnte später, noch enorm sind und für nicht wenige Gäste ein wesentlicher Grund, die Hauptstadt zu besuchen.

30 Jahre Mauerfall. Jeder, der den 9. November 1989 in irgendeiner Form miterlebte, hat seine eigenen und besonderen Erinnerungen an diesen historischen Tag. Welche außerordentliche Bedeutung dieses Ereignis hat, wurde ganz besonders in der zweiten Novemberwoche diesen Jahres deutlich: Zahlreiche Feierlichkeiten fanden zum großen Jubiläum statt und verwandelten Berlin in ein einzigartiges Veranstaltungsgelände, vollgepackt mit Ausstellungen, Konzerten, Theateraufführungen, Lesungen und vielem mehr. Verschiedene Schauplätze der friedlichen Revolution wurden nach Einbruch der Dunkelheit mit historischen Filmaufnahmen und Schriftzügen mittels 3D-Projektionen angestrahlt. Auf der Straße des 17. Juni gab es die Kunstaktion VISIONS IN MOTION des Künstlers PATRICK SHEARN. 30.000 Menschen schrieben ihre Wünsche und Hoff-

nungen im Vorfeld nieder. Diese wurden auf Bänder gepresst und schwebten vom Brandenburger Tor aus scheinbar schwerelos über die Straße des 17. Juni. Höhepunkt war das große Mauerfall-Konzert am 9. November mit nationalen und internationalen Künstlern vor dem Brandenburger Tor mit rund 100.000 Besuchern. Es war eine Woche voller Feierlichkeiten und gleichzeitig eine Woche der Reflexion und des Erinnerns.

ZWEI BERLINER KOLLEGEN HABEN NOCH EINMAL ZURÜCKGEBlickT

Und sie schildern, wie sie die Tage um den Mauerfall herum empfunden und erlebt haben: GERHARD BUSKIES, geboren in Leipzig, heute Chef Concierge im HILTON BERLIN, in dem er seit 1991 arbeitet, war zur Wendezeit im HOTEL METROPOL als Hallenchef tätig. Und Michael Vogt, eine echte West-Berliner Pflanze, Chef Concierge im BRISTOL HOTEL (ehemals KEMPINSKI) auf dem Kurfürstendamm, in dem er seit mittlerweile seit 35 Jahren arbeitet. Beide waren unmittelbar dabei, als die Welt sich für alle veränderte. ■

Linda Urban



MICHAEL VOGT / CHEF CONCIERGE BRISTOL HOTEL BERLIN



Für mich kommt auch noch im Nachdenken nach 30 Jahren die Öffnung der Berliner Mauer, das Ganze wie ein großes, großes Wunder vor. Man darf die Situation von damals nicht vergessen: In Deutschland und gerade auch in Berlin, standen sich zwei hochgerüstete Blöcke mit der dichtesten Zahl an Atomwaffen gegenüber. Tiefes Mißtrauen herrschte zwischen Ost und West. Gorbatschow mit seiner Perestroika wurde im Westen nur als Propagandist und PR-Mann angesehen, dem man mit Blick auf die Geschichte der Jahrzehnte davor, nicht wagte zu vertrauen.

Mit Erstaunen, Bewunderung und auch Angst schauten wir auf die Ereignisse im Ostblock und in der DDR. Wir dachten an die Niederschlagung der Aufstände in den 50iger Jahren in Ungarn und der DDR. Hatten die Bilder vom Ende des Prager Frühlings noch aus Kindheitstagen vor Augen. Wußten von der Verhängung des Kriegsrechts in Polen der 80iger Jahre. Erlebten die chinesische Lösung auf dem Platz des himmlischen Friedens. Die Möglichkeit und Angst eines Krieges zwischen Ost und West war in unseren Gedanken gegenwärtig. Und dann kam der Abend des 9. Novembers 1989. Schon damals arbeitete ich in dem legendären HOTEL KEMPINSKI AM KURFÜRSTENDAMM, heute BRISTOL HOTEL BERLIN. Am Abend sah ich die Berliner Abendschau und die geschichtsträchtige Pressekonferenz mit Günter Schabowski. Ich nahm die Worte über die „Regelungen der Reiseangelegenheiten“ zur Kenntnis und dachte dabei, es wird eine bürokratische Finte sein, die nur ein wenig Druck aus dem Kessel nehmen soll. Ich legte mich also nach den Nachrichten zum Schlafen, als der Wechsel der Zeiten begann.

Der nächste Morgen hatte die Welt verändert. Als ich am 10. November um 6:00 Uhr über den Kurfürstendamm zum Hotel ging, war der Ku'damm knüppeldicke

voll. Überall waren fröhliche, euphorisierte Menschen, Gesänge, Ausgelassenheit und große Partystimmung. Unsere Hotelhalle war voller Menschen, alle Restaurants, Cafes und die Bar waren proppvoll von ausgelassen feiernden Menschen, die Sekt und alles Mögliche tranken, was einige unserer Stammgäste ausgegeben hatten. Noch heute wird kolportiert, daß die Kellner die Minibars aus den Zimmern ausräumen mußten, weil der Vorrat an Getränken nicht mehr ausreichte. Noch Tage danach fuhren die Trabis über dem Kurfürstendamm am Hotel vorbei und es war eine großartige Freude und ein Gefühl von Glück überall zu spüren. ■

Michael Vogt

GERHARD BUSKIES / CHEF CONCIERGE HILTON BERLIN



Die Mauer fiel glücklicherweise, weil nicht mehr Breschnew, sondern Gorbatschow an der Macht war und weil die alten Herren der DDR-Führung so unter Druck waren, dass Schabowski, sicher so nicht beabsichtigt, durch seine Äußerungen für eine sofortige Durchlässigkeit der Mauer sorgte.

Als mich die Nachricht über die neue Reiseregulierung ereilte, setzte ich mich mit Freunden sofort in meinen Trabi und wir fuhren über den Grenzübergang Heinrich-Heine-Straße in den „Westen“. Überall waren Massen von Menschen, mein Trabant wurde geschaukelt, alle waren beseelt von Glückseligkeit. Ich erinnere mich, dass hinter der Mauer, vermutlich ein Geschäftsmann stand, der einen dicken Packen mit 50-DM-Scheinen in der Hand hielt und jedem Passanten aus Richtung Osten einen Schein in die Hand drückte, damit man sich eine Currywurst und nicht nur ein Glas Bier leisten konnte. Das meistgebrauchte Wort dieses Abends war: „Wahnsinn“. Hinter der Mauer fragten wir dann die hilfsbereiten Westberliner, wie man zum Ku'damm kommt. Die ganze Nacht flanierten wir dort, es war die größte Party der Welt und meine Kollegin bereute, dass sie sich ihre High Heels angezogen hatte, denn sie wollte sich für den Westen unbedingt schick machen. Am nächsten Tag ging ich ohne Schlaf zum Frühdienst, hellwach ohne Red Bull, denn ich hatte eine viel bessere Droge in mir – Euphorie. ■

Gerhard Buskies



Nutze Deine Chance:
Mit FAIRdinand
ein Jahr quer durch
Deutschland



Fair Job Hotels e.V., eine Initiative, die für faire Arbeitsbedingungen in der Hotellerie steht, wurde im Juni 2016 von 15 deutschen Hoteliers ins Leben gerufen, um das Image der Branche nachhaltig zu verbessern.

„Schätzen Sie Ihre Mitarbeiter*innen ...“

Im ersten Jahr wurde der Fokus darauf gelegt, die Initiative bekannt zu machen und somit gleichgesinnte Hoteliers mit derselben Vision zum Mitwirken zu bewegen. Wie bei eingetragenen Vereinen üblich, finanziert sich FAIR JOB HOTELS E.V. aus Mitgliedsbeiträgen, welche in Kampagnen, Marketing und PR investiert werden, um eine Employer Brand zu schaffen. Zur Verstärkung und um den Bekanntheitsgrad zu steigern, setzte Fair Job Hotels im zweiten Jahr auf Testimonials wie CHRISTIAN RACH, UDO LINDENBERG und IRIS BERBEN: Bekannte Fürsprecher, die dem Verein zu einer hohen Brand-Awareness verhalfen. Mit der stolzen Zahl von 80 Partnerhotels können jetzt zeitgemäße Prozesse verändert und nachhaltig verbessert werden. Die diesjährige Kampagne FAIR JOB TROPHY schlug einen weiteren Weg ein, um junge Menschen

für die Branche zu begeistern: Im November 2018 wurde beim alljährlichen Fair Job Hotels Partnertreffen der Start der Fair Job Trophy verkündet und die neue Position der Markenbotschafterin geschaffen, die ich einnehmen durfte. Inzwischen bin ich fast ein Jahr mit dem gebrandeten Land Rover FAIRdinand quer durch Deutschland gefahren, um verschiedene Berufs- und Ausbildungsmessen, Hochschulen, Berufskollegs und Hotelfachschulen gemeinsam mit unseren Partnerhotels zu besuchen. Ziel dabei war es, den direkten Dialog mit potentiellen Nachwuchskräften zu suchen, über Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten der Branche zu informieren und mit hartnäckigen Vorurteilen aufzuräumen um langfristig dem Fachkräfte- als auch Nachwuchskräftemangel entgegenzuwirken.

UNZÄHLIGE ÜBERSTUNDEN, PREKÄRE ARBEITSBEDINGUNGEN, SCHLECHTE BEZAHLUNG, KAUM ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN UND KEINE WERTSCHÄTZUNG

– wir kennen sie alle, die Vorurteile der Hotellerie und Gastronomie, die sich tief in den Köpfen der Menschen verankert haben. Das schlechte Image, heiß diskutiert in den Medien, der Presse oder per Mundpropaganda aufgrund schlechter Erfahrungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, hat sich nicht von heute auf morgen entwickelt, sondern über mehrere Jahrzehnte in mehr verfestigt. Die Konsequenzen: Viele unbesetzte Ausbildungsplätze und ein signifikanter Rückgang an Fachpersonal sowohl in der Gastronomie als auch in Hotelbetrieben.

Die Zeiten, als 60 bis 80 Überstunden an der Tagesordnung und elektronische Zeiterfassungssysteme sowie flexible Arbeitszeiten ein Fremdwort waren, kann leider nicht mehr rückgängig gemacht werden. Wichtig ist es nun, Fehler zu erkennen, einzugestehen und grundlegend zu ändern. Es ist längst an der Zeit, die positiven Aspekte, die die Arbeit in unserer Branche so besonders und einzigartig macht, in den Vordergrund zu stellen. Fair Job Hotels wurde ins Leben gerufen, um sich den aktuellen Themen zu stellen und zu zeigen, dass zahlreiche Hotelunternehmen bereits eine faire Arbeitsbasis für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschaffen haben. Für viele Hoteldirektoren ist es eine Selbstverständlichkeit, dieser Philosophie zu folgen und sie tagtäglich zu leben. Leider findet diese gute und für die Branche so wichtige Entwicklung kaum Gehör.

Mittlerweile gehören 80 Partnerhotels unserer Initiative an, die sich an die von den Gründungsmitgliedern festgelegten „10 FAIRsprechen“ orientieren und die Vision, das Image unserer Branche langfristig zu verbessern und sie für die Gen-Y und Gen-X attraktiv zu machen, teilen. Das Kernstück bilden dabei die Bezahl-

lung nach oder idealerweise über Tarif, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, flexible Arbeitsmodelle, faire Arbeitszeiten, respektvoller Umgang miteinander und – sehr wichtig – Wertschätzung.

Ich habe als Markenbotschafterin der Initiative mit verschiedenen Hotels, die nicht der Initiative angehören, Kontakt und muss leider zu oft feststellen, dass diese Werte immer noch nicht selbstverständlich sind. Mittlerweile blicke ich auf zehn Monate meiner Fair Job Trophy-Reise zurück und nach regem Austausch mit den Generationen Y und Z an Schulen und Messen, ist klar: Junge Menschen, die sich für die Hotellerie entschieden haben, wünschen sich mehr Weiterbildungsmöglichkeiten wie Schulungen, Coachings, Job Rotation und Trainings. Solche Fördermaßnahmen sollten auch für jüngere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zugänglich sein. Gewünscht wird zudem, Überstunden mit Freizeit abzugelten, pünktliche Gehaltszahlungen, Zuschläge für Schichten am Wochenende und an Feiertagen, Fairness und Gleichbehandlung und wie bereits erwähnt: mehr Wertschätzung. Eigentlich wie in jeder anderen Branche auch.

MEIN WUNSCH AN ARBEITGEBERINNEN UND ARBEITGEBER:

Schätzen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mindestens genauso wie Ihre Gäste. Glückliche und zufriedene Arbeitskräfte sind das Aushängeschild und der Erfolgsgarant eines jeden Betriebes. Sie sind der Grund, warum ein Gast zum Stammgast wird. Vom Doorman, der dem Anreisenden ein Lächeln ins Gesicht zaubert und das Gepäck abnimmt, bis zur Servicemitarbeiterin, die über aktuelle Empfehlungen und die passende Weinbegleitung informiert – jede Persönlichkeit, die zum wirtschaftlichen Erfolg des Hauses beiträgt, sollte fair behandelt und wertgeschätzt werden.

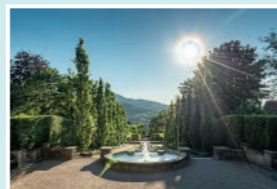
MEIN WUNSCH AN ARBEITNEHMER- INNEN UND ARBEITNEHMER:

Durch den enormen Zuwachs an Hotels in den vergangenen Jahren gibt es eine Vielzahl an potentiellen Arbeitgebern. Fühlen Sie sich ausgebeutet, nicht respektiert und unwohl? Dann möchte ich Ihnen ans Herz legen, sich einen neuen Arbeitgeber zu suchen, der Sie weiterhin für die Branche brennen und nicht ausbrennen lässt. Fair Job Hotels sind da eine gute Alternative. ■

Maria Mittendorfer,
Markenbotschafterin Fair Job Hotels e.V.

„Jede Persönlichkeit, die zum wirtschaftlichen Erfolg des Hauses beiträgt, sollte fair behandelt und wertgeschätzt werden ...“



HERZLICH WILLKOMMEN
IN BADEN-BADEN35. NATIONALE TAGUNG DER
GOLDENEN SCHLÜSSEL
DEUTSCHLAND
IN BADEN-BADEN 2020

Waren Sie eigentlich schon mal in Baden-Baden, meine Herrschaften? NEIN? Na, dann wird es aber höchste Zeit!"

Mit ähnlichen Worten hat Hans Albers im Jahre 1955 bereits aufgefordert nach Baden-Baden zu kommen. Und er hat recht – wer sich die Sommerhauptstadt Europas noch nicht angeschaut hat, den laden wir herzlich nach Baden-Baden ein zur Nationalen Tagung der Goldenen Schlüssel vom 2. bis 5. August 2020.

In Baden-Baden trifft eine große Vergangenheit auf Lebenskultur und ist dadurch bei nationalen wie auch internationalen Gästen äußerst beliebt. Die kleinste Weltstadt ist attraktiv wie eh und je – und das bereits seit über 2000 Jahren. Wasser, Licht, Luft und Erde sind die Schätze der Stadt.

Erlebt die Thermalquellen und die Bäder, die Natur in der einzigartigen Allee und versucht Euer Glück im Casino. Im Laufe der Jahrhunderte ist ein magischer Ort entstanden, der auf vielfältigste Weise Entspannung und Anregung zugleich bietet und damit einen perfekten Rahmen für eine erfolgreiche Tagung bildet. ■

Euer Lars van Meerwijk

BB '20
PROGRAMM

2. August 2020
Tag 1

GET TOGETHER
im Hotel Belle Epoque

3. August 2020
Tag 2

GENERALVERSAMMLUNG
und
BEGLEITPROGRAMM

im Schwarzwald
**GEMEINSAMES
ABENDESSEN**
in der Geroldsauer Mühle –
Badische Gastfreundlichkeit
erleben

4. August 2020
Tag 3

**AUSFLUG NACH
STRASSBURG**

Deutsch-Französische
Freundschaft
GALAABEND
„Casino Royale“

5. August 2020
Tag 4

BYE-BYE-BRUNCH

Wir freuen uns, euch
2020 im schönen
Baden-Baden begrüßen
zu dürfen!



einfach 
MÜNCHEN



**Projekt
Weiterbildung
motiviert:
München-
Intensiv-
Schulung der
Stadt
München**

Der Concierge – der Schlüssel zur Stadt

UNSERE KOOPERATION

Aus diesem Grund hat das REFERAT FÜR ARBEIT UND WIRTSCHAFT, MÜNCHEN TOURISMUS, in Kooperation mit der Hans Muderlak-Concierge Akademie Bayern die Touristische München-Intensiv-Schulung für Front-of-House Mitarbeiter entwickelt. Basierend auf den Erfahrungen des vorhergehenden Pilotprojekts im Jahre 2015 (Bericht siehe Le Concierge Ausgabe 02/2015 auf lcdg.org) wurde diese Schulungsmaßnahme speziell für Mitarbeiter aus der Hotellerie gestaltet.

Neben dem Basiswissen zur Münchner Geschichte erfahren alle Teilnehmer viel Insider-Wissen. Es werden die touristischen und kulturellen Einrichtungen besucht und versteckte Orte der Stadt entdeckt. Jeder Termin wird von den erfahrensten Guides in München begleitet. Weiter stellt München Tourismus die Tourismus-Strategie der Landeshauptstadt vor, die den Kultur-Genuss, die Genuss-Kultur und die Teilnahme am Leben der Münchner in den Mittelpunkt stellt. Kursbeginn ist April 2020. In einem Zeitraum von zwei Monaten wird es zehn Unterrichtstage geben, mit einer ausgewogenen Mischung aus Theorie und Praxis.

GEMEINSAM ERREICHT MAN MEHR

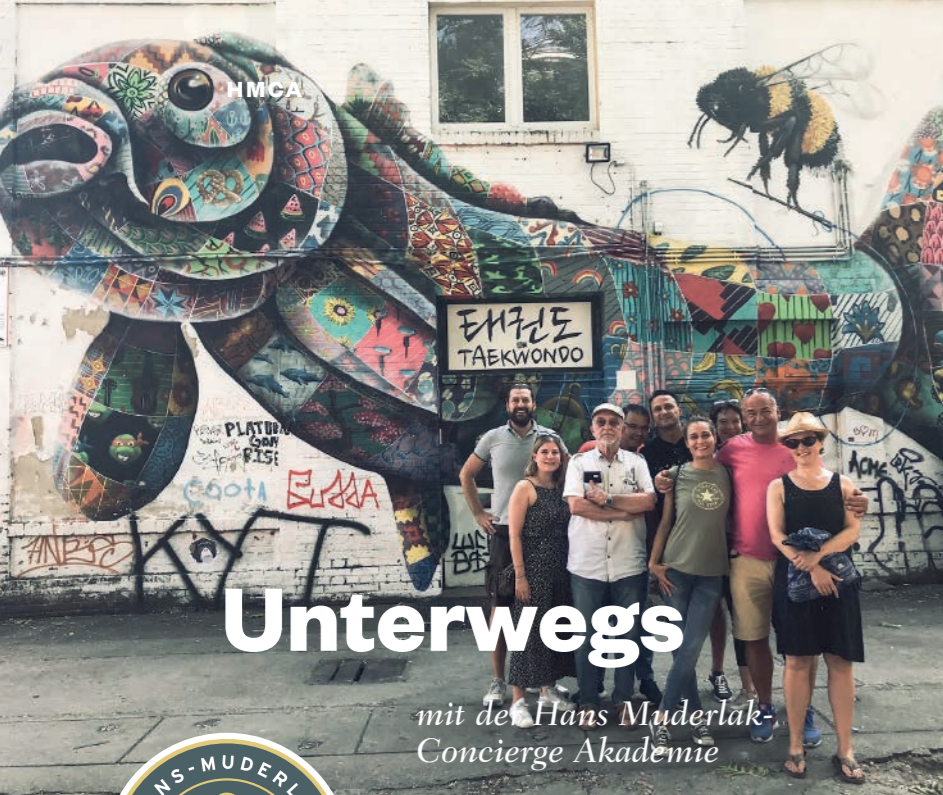
Die Stadt und ihre Gastgeber arbeiten zusammen, denn nur so können sie ihre Aufgabe erfolgreich erfüllen: Dass jeder Besucher, der sich wohl fühlt, am liebsten noch länger bleiben möchte. Ebenso wichtig für alle Arbeitgeber in der Hotellerie: Weiterbildung motiviert. ■
Jochen Ehmann

INFO Sie möchten mehr über dieses Projekt erfahren? Schreiben Sie uns unter hmca.bayern@lcdg.org oder melden sich direkt an: muenchen.travel/artikel/ueber-uns/hotellerie-schulung-ab-april-2020

Das Staunen ist eine Sehnsucht nach Wissen“ sagte einst der Philosoph Thomas von Aquin. Und jeder Mensch, welcher zum ersten, zum zweiten oder auch zum fünften Mal durch die Stadt seiner Wahl flaniert, ist durchaus häufig mit Staunen beschäftigt. Selbst die Münchner finden immer wieder kleine, geheime Orte oder hören Geschichten, welche ins Staunen versetzen können.

Aber was muss man denn alles wissen über die Stadt, in der man lebt? Seit ihrer ersten urkundlichen Erwähnung im Jahre 1158 ist in München immerhin so einiges passiert, bis sie zu der Stadt geworden ist, wie wir sie heute kennen. München wächst immer weiter, entwickelt sich, erfindet sich immer wieder neu und bleibt doch stetig „das gute, alte Dorf in dem Paläste stehen“ (frei nach Heinrich Heine).

Warum aber mag das für den Mitarbeiter im Hotel von Bedeutung sein? Jahr um Jahr wachsen die Besucherzahlen aus dem In- und Ausland. Städtereisen und spontane Trips über das Wochenende zum Shoppen werden immer beliebter. Und da kommt der Concierge ins Spiel: der professionelle Gastgeber in den Hotels der Stadt! Jeden Tag hat er oder sie die Aufgabe, alle Gäste mit Worten und Taten zu begeistern. Die Ansprüche sind hoch, der Durst nach besonderen Details ungestillt. Keiner will nur den üblichen Auszug aus der Stadtchronik. Wirklich überzeugen können wir die Gäste nur mit souverän angewandtem Wissen über die Stadt, ihre Geschichte und all das, was diese im hier und jetzt zu bieten hat. Und korrekt muss es sein. Denn mancher Gast prüft auch gerne mal die erhaltenen Infos nach.



Unterwegs

mit der Hans Muderlak-Concierge Akademie

Unterwegs mit zum Kunst- Kulturhaus Urban Spree



Unterwegs im Unesco Welterbe



In München unterwegs zu versteckten Orten

Sektion Bayern

MÜNCHEN AUF DEN ZWEITEN BLICK

TÄGLICH GEHEN WIR DURCH DIE STRASSEN DER STADT, IN DER WIR LEBEN. Jeden Tag erklären wir unseren Gästen die Sehenswürdigkeiten, die Hot-Spots zum Einkaufen, wo es das beste Streetfood gibt oder in welchen Restaurants man besonders gut speisen kann. Und trotzdem, oder vielleicht auch gerade deswegen, werden wir manchmal auf dem zweiten Auge blind. Jede Stadt hat große Sehenswürdigkeiten ... und auch sehr viele kleine, für die man eben den zweiten Blick benötigt. Somit stand die dritte Concierge Akademie unter dem Thema: MÜNCHEN AUF DEN ZWEITEN BLICK. Über 20 wissbegierige Teilnehmer aus den Münchner Hotels waren dabei, als die Münchner Tourguides DR. KATHARINA FISCHER und CHRISTIAN TROSTL, ihr Wissen zum Besten gaben. Versteckte Orte mit großartigen Anekdoten durften wir dabei kennenlernen. So zum Beispiel die Legende vom Affenturm im alten Hof, wie ein kleines Äffchen den Prinzen Ludwig als

als ein kleiner fußläufiger Umweg zu einem Symbol für den inneren Widerstand gegen den Nationalsozialismus wurde. Viele Anekdoten und Geschichten waren dabei, die eine Stadt mit Herz und Seele füllen. Warum muss die Weißwurst bis zum 12. Glockenschlag am Mittag verspeist sein? Für die einen lag es an den fehlenden Kühlschränken im Altertum, für die anderen war es eine betriebswirtschaftliche Maßnahme der Schankwirte zur Maximalauslastung der gastronomischen Einrichtungen. Und so wurde die Zeit gefüllt mit viel Wissenswertem und neuen alten Orten. Den Abschluss des Stadtrundgangs fanden wir im Hotel Bayerischer Hof München. Vielen Dank an das Concierge Team vom Bayerischen Hof für die spannende Hausführung. Ganz besonderen Dank an Frau Fischer und Herrn Trostl für die fantastische Führung mit dem „zweiten Auge“. ■

Jochen Ehmann



Virtuell unterwegs in der Zeit

VIRTUELLE ZEITREISE DURCH BAYERN

ZEITREISEN – DAVON TRÄUMT DIE MENSCHHEIT WOHL SCHON SEIT VIELEN JAHRHUNDERTEN. Die physische Reise durch die Zeit wird auch wohl noch weiterhin ein Traum bleiben. Jedoch gibt es heute schon die Möglichkeit, eine virtuelle Zeitreise zu unternehmen. Wie haben die Menschen vor 2000 Jahren gelebt? Wie sind Städte im Laufe der Jahrhunderte gewachsen? Welche monumentalen Bauwerke hat der Mensch erschaffen, welche hat er wieder zerstört? Ein paar erste Antworten können nun mittels Virtual Reality geliefert werden. MASSIMO FERRARO von TIME RIDE hat die Teilnehmer der Concierge Akademie auf eine virtuelle Zeitreise eingeladen. Mittels hochmoderner VR Brillen durften wir einsteigen, in den Pfauenwagen von König Ludwig II, seinem nie verwirklichten Traum eines außergewöhnlichen Heißluftballons. Während der 15-minütigen Fahrt durch die Zeit schwebten die Teilnehmer durch die Jahrtausende. Die ausgefeilte Technik lieferte so-

Sektion Berlin Brandenburg

BERLIN ZWISCHEN FLOH- UND STREETFOOD-MARKT

AM LETZTEN SONNTAG IM AUGUST schwingen sich die Berliner Concierge auf das Fahrrad und erkunden mit ihrem Sektionspartner ALEX RENT A BIKE die Berliner Straßen- und Flohmärkte im Rahmen der HANS MUDERLAK-CONCIERGE AKADEMIE. Zunächst startet die Gruppe in Berlin-Mitte und erkundet die Straßen rund um das Scheunen-Viertel, eine Stärkung gibt es dann auf dem Street-Food-Markt an der Kultur-Brauerei, so dass auf dem RAW Gelände tatkräftig der Flohmarkt besichtigt werden konnte. Anschließend erkunden die Kollegen das Kunst- und Kulturhaus URBAN SPREE und die ausgiebige Tour endet in den Kreuzberger Prinzessinnengärten. Wir danken

fort das Gefühl, man sei mittendrin und nicht nur vor einem normalen Bildschirm. Fantastische Grafik, Stühle, die sich bewegen, ein leichter Windhauch im Gesicht – die Erschaffer von TimeRide lassen mit ihrem Konzept keine Wünsche offen.

Diese Akademie galt aber nicht nur dem virtuellen Erlebnis. Als weiteren zentralen Punkt galt es zu vermitteln, dass eine gute Empfehlung für den Gast erst perfekt wird, wenn man aus eigener Erfahrung sprechen kann. In dem gemeinsamen Gespräch nach der Zeitreise konnten wir herausarbeiten, wie wichtig es für jeden guten Concierge ist, mit offenen Augen durch die Stadt zu wandern. Neues auszuprobieren und zu erleben. Eine gut gemeinte Empfehlung ist erst dann glaubhaft, wenn man selbst davon überzeugt ist. Für alles andere gibt es gedruckte Reiseführer.

Die HANS MUDERLAK – CONCIERGE AKADEMIE dankt Massimo Ferraro und seinem Team von TIME RIDE für diese außergewöhnliche Erfahrung und die herzliche Gastfreundschaft. ■

Jochen Ehmann

Alex Hatzlhofer für die inspirierende Tour und die tolle Organisation. ■

Marc Schnabel

UNESCO WELTERBE GANZ NAH

ANFANG AUGUST besucht die Berliner Sektion im Rahmen der HANS MUDERLAK-CONCIERGE AKADEMIE die JAMES-SIMON-GALERIE, das neu eröffnete Eingangportal der Berliner Museumsinsel. Zunächst führt uns die Marketing Verantwortliche der Staatlichen Museen zu Berlin, Frau BARBARA GERSTER, durch die Ausstellungsräume und erklärt die baulichen als auch geschichtlichen Hintergründe. Anschließend übernimmt Stadtführer JEAN-PIERRE ANDREAE und führt uns entlang der verschiedenen Museen auf der Insel und stellt uns Stück für Stück die architektonischen Zusammenhänge und geschichtlichen Hintergründe des Unesco-Welterbes dar. Die Sektion dankt für die Führungen und kann nun noch professioneller unseren Gästen den Besuch auf der Museumsinsel näherbringen. ■

Marc Schnabel



Wie kaum eine andere Branche befindet sich die Mobilitätsindustrie aktuell in einem Wandel. Geteilte Mobilität ersetzt in Städten zunehmend die individuelle Mobilität und den Besitz von Autos

„Tradition und Innovation schließen sich nicht aus“

Gleichzeitig wird unsere Fortbewegung zunehmend digitaler und vernetzter. Eine neue Generation von Kunden stellt zurecht neue Anforderungen an eine zeitgemäße Mobilität – an einen innovativen Mobilitätsmix, der einfache, schnelle und flexible Lösungen bietet und letztlich das eigene Auto und die damit verbundenen Kosten unnötig macht. Im Interview erläutert KONSTANTIN SIXT, Vertriebsvorstand der SIXT SE, wie sein Unternehmen diesen Herausforderungen begegnet und welche Rolle dabei die richtige Mischung aus Traditionsbewusstsein und Innovationsstärke spielt.



Das Interview mit Konstantin Sixt führte Jochen Ehmann / Redaktion *Le Concierge*



SIXT share erweitert das Mobilitätsangebot von SIXT um Carsharing-Dienste in drei großen deutschen Städten

„Erfolg ist der größte Feind des Erfolges.“

(Erich Sixt)

KONSTANTIN SIXT

LE CONCIERGE | Die Unternehmensgeschichte von SIXT begann im Jahre 1912 durch die Gründung von Martin Sixt. Seit diesem Tag gibt es nur einen Weg: nach oben. Wie wichtig ist bei der Unternehmensentwicklung das Zusammenspiel von Tradition und Innovation?

KONSTANTIN SIXT | Wir sind ein rund 110 Jahre altes Unternehmen und gerade über die letzten Jahrzehnte sehr stark gewachsen. Seitdem mein Vater das Geschäft 1969 in dritter Generation übernommen hat, haben wir uns von einem lokalen Autovermieter zu einem internationalen Mobilitätsdienstleister mit mehr als 270.000 Fahrzeugen in über 100 Ländern entwickelt. Trotz dieses rasanten Wachstums und unserer jahrzehntelangen Erfahrung im Mobilitätsmarkt haben wir uns unseren Pionier- und Innovationsgeist immer erhalten. Wir hinterfragen uns ständig, ruhen uns nie auf Erfolgen aus und arbeiten kontinuierlich daran, unsere Produkte und Services im Sinne unserer Kunden zu verbessern. Gute Ideen setzen wir sehr zielstrebig, schnell und effizient um. Dafür braucht es flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege – deshalb bezeichnen wir uns auch gern als ein über 100 Jahre altes Start-up.

LE CONCIERGE | Ist die Tradition eher ein Gegner der Innovation?

KONSTANTIN SIXT | Tradition und Innovation schließen sich nicht aus. Die Kunst besteht darin, einen über Jahre und Jahrzehnte aufgebauten Wissens- und Erfahrungsschatz zu bewahren und zugleich mit einem ausgeprägten Innovationsgeist zu verbinden. Bei SIXT ist uns das bislang immer sehr gut gelungen: Wir waren schon immer ein extrem wendiges, mutiges und schnelles Unternehmen, das bis heute sehr konsequent und erfolgreich seinen eigenen Weg gegangen ist. Doch zugleich hat mein Vater uns auch immer wieder gesagt: „Erfolg ist der größte Feind des Erfolges.“ Wir sind Unternehmer aus Leidenschaft. Auf einem „Das haben wir immer schon so gemacht“ haben wir uns deshalb nie ausgeruht. Das haben wir zuletzt im >

Februar mit dem Launch unserer neuen SIXT App und unserer integrierten Mobilitätsplattform „ONE“ unter Beweis gestellt. Durch die Integration von digitaler Autovermietung, Carsharing sowie die Vermittlung von Fahr- und Taxidiensten haben unsere Kunden Zugriff auf mehr als 270.000 Fahrzeuge und Mobilitätsangebote von 1.500 Partnern mit über 1,5 Mio. Fahrern in mehr als 250 Städten weltweit. Mit dieser bislang einzigartigen Mobilitätsplattform sind wir auf dem besten Weg, uns kontinuierlich zu einem der international führenden digitalen Mobilitätsanbieter zu entwickeln.

LE CONCIERGE | Kann man das Modell Carsharing noch weiter revolutionieren oder liegt der Fokus jetzt rein auf Expansion und Wachstum?

KONSTANTIN SIXT | Als wir im Februar unseren Carsharing-Service SIXT share gestartet haben, war unser Anspruch sehr klar: Wir wollten nicht einfach noch eine Carsharing-Marke auf den Markt bringen, sondern durch die Verschmelzung von Autovermietung und Carsharing eine völlig neue Produktkategorie definieren. Denn in Abgrenzung zu anderen Anbietern hat SIXT einen Riesenvorteil: Wir müssen nicht erst eine eigene Carsharing-Flotte aufbauen und betreiben – wir haben sie durch unser Kerngeschäft ohnehin schon: Denn durch die kontinuierliche Vernetzung unserer weltweiten Fahrzeugflotte können wir

unsere Autos flexibel in den Bereichen Carsharing und Autovermietung einsetzen. Wir wollen daher nicht alleine Carsharing betreiben, sondern die Produkte in einer integrierten Mobilitätslösung zusammenbringen. Mit unserer SIXT App haben wir genau das geschafft.

LE CONCIERGE | Bereits im Jahre 1988 wurde Carsharing erfunden. Erst 2015, also 27 Jahre später, wurde die 1 Millionen Kundenmarke überschritten. Dann aber ging es rasant nach oben. 2019 gibt es bereits über 2,5 Millionen Kunden. Warum hat es so lange gedauert, bis die Menschen auf Carsharing wirklich aufmerksam geworden sind?

KONSTANTIN SIXT | Die Mobilitätsbedürfnisse der Menschen wandeln sich gerade fundamental. Der Trend geht weg vom Besitzen hin zum Teilen. Insbesondere in den urbanen Räumen wünschen sich die Menschen mehr Flexibilität und sind immer öfter bereit, auf ein eigenes Auto zu verzichten. Das würde auch die Innenstädte spürbar entlasten: Denn unser privates Auto fahren wir durchschnittlich nur eine Stunde am Tag. Die restlichen 23 Stunden steht es in der Garage oder am Straßenrand – und beansprucht dadurch rund 30 Prozent der Flächen in dichtbesiedelten Metropolen. Flächen, die wir für dringend benötigten Wohnraum, Spielplätze, Parks oder Schulen nutzen könnten. Werden Autos hingegen geteilt,

„Die Kunden möchten Mobilität auf Knopfdruck, egal, wo auf der Welt sie gerade unterwegs sind.“



Im Februar 2019 gaben Erich Sixt, Alexander Sixt, Konstantin Sixt und App-Chefentwickler Werner Huber (v.l.n.r.) den Startschuss für die Mobilitätsplattform ONE – über diese bietet SIXT seinen Kunden die Produkte SIXT rent, SIXT share und SIXT ride in nur einer App

lohnt sich das gleich doppelt: Die Auslastung der Autos auf der Straße und damit die Effizienz des Straßenverkehrs erhöht sich schlagartig, mehr Flächen werden frei.

LE CONCIERGE | Es gibt mittlerweile 181 Carsharing Anbieter in Deutschland. Wird sich das irgendwann wieder reduzieren, wie das zum Beispiel bei den Fluglinien der Fall ist? Können die kleinen Unternehmen im Preiskampf überhaupt bestehen?

KONSTANTIN SIXT | Momentan sehen wir, dass die Digitalisierung der Mobilität boomt: Mit Hilfe zahlreicher singulärer Apps lässt sich im urbanen Raum auf Plattformen, ÖPNV, Carsharing und On-Demand Modelle zugreifen. Viele dieser Angebote sind allerdings noch nicht ausgereift und nur im geringen Maße aufeinander abgestimmt. Anstatt zahlreicher Apps mit unterschiedlichen Log-Ins wünschen sich Kunden heute eine vollumfassende Mobilitätslösung oder – anders formuliert – einen One-stop-Shop für Mobilität. Die Kunden möchten Mobilität auf Knopfdruck, egal, wo auf der Welt sie gerade unterwegs sind. Genau das bieten wir ihnen mit unserer neuen SIXT App und unserem integrierten Angebot aus digitaler Autovermietung (SIXT rent), Carsharing (SIXT share) sowie Fahr- und Taxidiensten (SIXT ride).

LE CONCIERGE | Die Städte wachsen, der ländliche Raum läuft Gefahr abgehängt zu werden. Ist Shared Mobility eine Option für die Menschen auf dem Land? Würde das überhaupt Sinn machen?

KONSTANTIN SIXT | Die Zahlen sprechen hier eine sehr eindeutige Sprache: Im Jahr 2050 werden nach aktuellen Schätzungen der Vereinten Nationen 70 Prozent der Menschen in Metropolen leben. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: die steigende Urbanisierung und ein starkes Bevölkerungswachstum. Unsere Städte werden in Zukunft also noch dichter besiedelt sein. Da verwundert es nicht, dass sich immer mehr Menschen eine Alternative zum eigenen Auto wünschen. Geteilte Mobilität ersetzt in den Städten zunehmend die individuelle Mobilität und den Besitz von Autos. Carsharing, E-Roller und Leihräder an nahezu jeder Straßenecke zeigen das nur allzu deutlich. Für die Bevölkerung im ländlichen Raum gestaltet sich die Situation aufgrund der gegebenen Verkehrsinfrastruktur anders: Hier ist der Besitz des Fahrzeuges noch

immer die erste Wahl. Auch wenn es hier Pilotprojekte zur Erprobung neuer Mobilitätskonzepte gibt, wird dies meiner Einschätzung nach noch auf sehr lange Zeit so bleiben.

LE CONCIERGE | Ist Carsharing auch interessant für Touristen aus dem Ausland zu Besuch in Deutschland, oder bleiben hier die klassischen Mietwagenstationen die bessere Option?

KONSTANTIN SIXT | Für einen Städtetrip und kurze Distanzen ist Carsharing auch für Touristen ideal, um in einer Stadt schnell von A nach B zu kommen. Das Besondere bei SIXT share ist, dass man das Auto auch spontan länger – insgesamt bis zu 27 Tage – behalten und damit quer durch Deutschland fahren kann. Abgeben kann man das Fahrzeug dann in den SIXT share Städten Berlin, München und Hamburg oder an einer der rund 500 SIXT Stationen in ganz Deutschland. Damit bieten wir unseren Kunden maximale räumliche und zeitliche Flexibilität. Für geplante längere Reisen durch Deutschland empfiehlt sich auch weiterhin eine klassische Mietwagenbuchung über SIXT rent.

LE CONCIERGE | Ist Carsharing auch auf dem internationalen Markt so erfolgreich?

KONSTANTIN SIXT | Hier muss man die Märkte voneinander abgrenzen: Was Carsharing betrifft, sind wir überzeugt, dass Free Floating nur in wenigen europäischen Metropolen „standalone“ funktioniert. Wir glauben vielmehr, dass die Produkte Autovermietung und Carsharing nur in der Kombination skalierbar und damit wirtschaftlich sinnvoll machbar sind. Im Grunde sind Free Floating, stationäres Carsharing, digitale Stationen und Autovermietung ohnehin das Gleiche. Die Kunden mieten ein Auto auf Zeit. Wir wollen daher nicht alleine Carsharing betreiben, sondern die Produkte zusammenbringen und unseren Kunden das bieten, was sie wollen – grenzenlose Mobilität.

LE CONCIERGE | Werden die Mietwagenstationen mit direktem Kunden-Mitarbeiter-Kontakt irgendwann überflüssig? Oder werden in naher Zukunft Autos nur noch spontan per App angemietet?

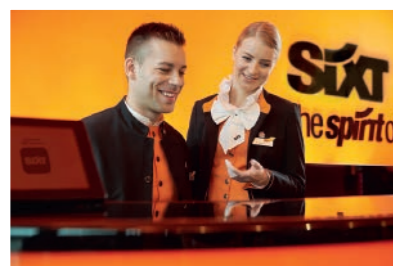
KONSTANTIN SIXT | SIXT steht für Premiumservice. Wir beraten und bedienen unsere Kunden dort, wo sie uns ansprechen – online genauso wie an unseren Stationen. Deshalb sehen wir die Digitalisierung nicht als Ersatz, sondern immer als

Ergänzung zu unserem physischen Stationsnetz. Unsere Kunden können sich selbstverständlich auch in Zukunft an einer unserer weltweit über 2.100 Stationen persönlich beraten lassen und das Auto ihrer Wahl buchen. Allerdings muss man auch beachten, dass nicht jeder Kunde eine persönliche Beratung möchte. Nehmen Sie einen Geschäftskunden, der Vermieter ist und genau weiß, was und wohin er möchte. Für diese Zielgruppe ist der Weg über den Schalter nur ein Umweg. Über die SIXT App kommt er deutlich schneller zum Fahrzeug: Er kann bis 30 Minuten vor Mietbeginn sein Wunschfahrzeug digital über die App auswählen und reservieren, ohne Umweg über den Counter zum Parkplatz gehen und es dort direkt über die SIXT App öffnen. Für uns ist es wichtig, dass wir immer im Sinne des Kunden denken und ihm für seine individuellen Bedürfnisse die jeweils beste Customer Experience bieten.

LE CONCIERGE | Welche Rolle kann der oder die Concierge dabei übernehmen?

KONSTANTIN SIXT | Concierges sind auch in Zeiten des Internets nach wie vor unverzichtbar. Sie verkörpern individuellen und maßgeschneiderten Service auf höchstem Niveau und setzen alles daran, die Wünsche ihrer Kunden schnell und individuell umzusetzen. Mit unserem integrierten Mobilitätsportfolio aus Vermiet-, Sharing- und Fahrdiensten bieten wir Concierges die Möglichkeit, ihren Hotelgästen rund um den Globus maßgeschneiderte Angebote von SIXT zu offerieren – vom kompakten City-Flitzer über das sportliche Cabrio oder den geräumigen Familien-Van bis hin zum exklusiven Limousinen-Service für Geschäftsleute.

LE CONCIERGE | Wie wichtig ist Ihnen der individuelle Service direkt am Kunden?



Mit den Vermiet-, Sharing- und

Fahrdiensten von SIXT können Concierges ihren Gästen ein maßgeschneidertes Mobilitätsangebot offerieren

KONSTANTIN SIXT | Kundenorientierung ist für uns das A und O. Unsere Kunden treffen jedes Tag aufs Neue eine sehr bewusste Entscheidung, ob sie zu uns oder zu einem unserer Wettbewerber gehen. Deshalb hat es für uns höchste Priorität, die Erwartungen unserer Kunden immer wieder aufs Neue zu übertreffen und ihnen stets erstklassige Fahrzeuge, Produkte und Services zu bieten. Diese Begeisterung für den Kunden treibt uns und die über 7.500 SIXT Mitarbeiter rund um den Globus jeden Tag an.

LE CONCIERGE | Die Freundschaft und Kooperation zwischen der Familie Sixt und den Clefs d'Or besteht eigentlich fast seit Anfang an. Was bedeutet Ihnen diese Verbindung?

KONSTANTIN SIXT | Schon seit vielen, vielen Jahren sind wir mit Clefs d'Or sehr freundschaftlich verbunden. Wir schätzen uns dabei nicht nur als verlässliche Geschäftspartner, sondern uns eint auch ein Service-Anspruch der Extraklasse, mit dem wir den Bedürfnissen unserer Kunden weltweit begegnen. Eine Top-Beratung verbunden mit erstklassigen Produkten – dafür stehen die Clefs d'Or genau wie SIXT weltweit.

LE CONCIERGE | Nutzen Sie auf Reisen Concierge Service?

KONSTANTIN SIXT | Durch meinen Job bin ich sehr viel auf Reisen und komme so immer wieder in den Genuss erstklassiger Concierge Services. Ich vergleiche diese Beratung immer mit den Empfehlungen eines guten Freundes, der mir einen persönlichen Einblick in die Highlights seiner Stadt gewährt. Egal ob Kultur-Tipp, Restaurant-Empfehlung, Konzerttickets oder einfach ein schöner Spaziergang – der Concierge Service eröffnet mir immer wieder spannende Perspektiven auf neue wie auch bereits bekannte Orte.

LE CONCIERGE | Haben Sie als Kind viel in Autozeitschriften geblättert?

KONSTANTIN SIXT | Absolut, Autos haben mich schon immer fasziniert.

LE CONCIERGE | Hatten Sie eigentlich jemals ein eigenes Auto?

KONSTANTIN SIXT | „Warum sollte man ein eigenes Auto haben, wenn man bei SIXT die besten Autos mieten kann?“

LE CONCIERGE | Vielen Dank für das Gespräch Herr Sixt.



Gegessen im Layla by Meir Adoni

BERLIN

■ **LAYLA RESTAURANT BY MEIR ADONI**

In seiner Heimat Israel ist MEIR ADONI längst ein Star und betreibt zwei Restaurants in Tel Aviv. Das erste Restaurant außerhalb Israels eröffnete er vor zwei Jahren in New York und seit einiger Zeit gibt es nun auch eine Adresse in Berlin- das LAYLA. Beim Betreten des Restaurants wird man empfangen von einer großen, ein paar Tischen umgebenen Bar, dahinter erstreckt sich das eigentliche Restaurant mit einer großen offenen Küche als Mittelpunkt. Die Einrichtung des Restaurants ist stilvoll elegant. Highlight ist ein Vertical Garden für den Anbau von Kräutern und Gemüse. Kulinarisch wird man mit Gerichten aus Nahost verwöhnt, welche modern interpretiert sind und von Streetfood Variationen bis hin zu Fine Dining Gerichten alles bereithalten. | Hallesche Straße 10, 10963 Berlin Kreuzberg, layla-restaurant.com

STUTT GART

■ **KASTENMEIERS**

Im Stuttgarter Osten gab es früher eine Kultkneipe die auf dem Weg vom Stadion in die Innenstadt lag. Hier spielten schon FRANK ZANDER und UDO LINDENBERG. Jetzt hat ein junges Team den alten Namen wiederentdeckt, um in den gleichen Räumlichkeiten ein Frühstücks- und Eventkonzept zu etablieren. Jeden Freitag werden bei „Feuilleton x Fridays“ den Gästen ausgewählte Drinks und Weine angeboten und dazu verschiedene Antipasti serviert. Frühstückstipp am Sonntagmorgen: Die Pancakes! Des Weiteren kann der Raum für Veranstaltungen gemietet werden. | Haußmannstraße 235, 70188 Stuttgart, feuilleton-stuttgart.de

MÜNCHEN

■ **LANDESDORFER & INNERHOFER**

Wir schreiben das Jahr 2000. Die beiden Spezl JOHANN und ROBERT eröffnen inmitten der Münchner Innenstadt ein Restaurant. Der eine am Herd, der andere am Gast. Das Konzept: Keine Speisekarte. Dafür kreativ und überraschend. Mit besten Produkten – saisonal, regional und frisch. Eine Küche, die Spaß macht. Und Gäste, die als Stammgäste wiederkommen. Willkommen bei Johann Landersdorfer und Robert Innerhofer. | Hackenstraße 6–8, 80797 München, landersdorferundinnerhofer.de

Letzteres gibt es sogar frisch vom Fass. Wer sich also auf einen kulinarischen Ausflug nach Japan begeben möchte, ist im Higematsu goldrichtig. | Meisengasse 11, 60313 Frankfurt

DRESDEN

■ **BÖHME**

Getreu dem eigenen Motto „Lieber lecker und von hier“ praktiziert das BÖHME am Rand der Äußeren Neustadt den immer populärer werdenden „farm-to-table“-Stil. Frische, saisonale Produkte von überwiegend regionalen Erzeugern stehen auf der sich kontinuierlich verändernden Speisekarte. Somit bietet auch ein wiederholter Besuch jedes Mal ein

Hier schmeckt's uns | Unsere Empfehlungen

HAMBURG

■ **HAEBEL**

Nur einen Steinwurf von der Reeperbahn entfernt, eröffnete FABIO HAEBEL 2011 die TARTERIE ST. PAULI bis er August 2017 den Schritt wagte, sein Restaurant unter seinem eigenen Namen neu zu erfinden. Seitdem bringen er und sein Team im HAEBEL französische Bistroküche mit nordischen Einflüssen auf den Teller. Die Küche ist regional und weltoffen, liebt Tradition und Moderne und hat seine Wurzeln in Frankreich. Die Speisen werden als Menü „Carte Blanche“ serviert und wechseln regelmäßig. | Paul-Roosen-Straße 31, 22767 Hamburg, haebel.hamburg

FRANKFURT

■ **HIGEMATSU**

Das HIGEMATSU ist ein traditionelles japanisches Restaurant in der Frankfurter Innenstadt. Die Karte beinhaltet eine große Vielfalt an Vorspeisen, Hauptspeisen und diversen Zwischengerichten. Die Gerichte werden alle in authentisch japanischer Manier serviert. Perfekt ergänzt werden die Speisen von Sake und beliebten Bierarten wie Kirin Ichiban und Asahi.

neues, kulinarisches Erlebnis. Die Küche ist offen, das Interieur eher bodenständig und unaufdringlich gemütlich, weshalb das Böhme für verschiedene Anlässe optimal geeignet ist. | Sebnitzer Str. 11, 01099 Dresden, boehme-restaurant.de

DÜSSELDORF

■ **YOSHI**

Im prosperierenden japanischen Viertel rund um Klosterstraße und Immermannstraße, liebevoll Little Tokyo genannt, hat Yoshizumi Nagaya unweit seines Stammrestaurants NAGAYA sein neues Restaurant YOSHI BY NAGAYA eröffnet. Hier wird klassische japanische Küche serviert, die sich an den Kaiseki-Stil anlehnt. So wird hier eine Vielzahl von Gängen serviert, die sich in ihrer Abfolge mehr oder weniger am Formalismus des Traditionsmahls orientieren und puristisch sowie leicht gehalten sind. Selbstverständlich auf wunderbarer Keramik serviert und im Verlauf mit einer Steigerung der Intensität versehen. Mittags gibt es ganz klassisch auch eine Bento-Box und wie im Nagaya ein etwas günstigeres Angebot. | Kreuzstr. 17, 40210 Düsseldorf, nagaya.de

AUSSTELLUNGEN/ EVENTS

■ JAMES-SIMON-GALERIE

Die Museumsinsel zählt zu Berlins Hauptsehenswürdigkeiten und ist bei einem Besuch der Hauptstadt ein Muss. Sie ist ein einmaliges architektonisches Ensemble und zählt zum UNESCO-Welterbe. Im Juli 2019 öffnete die von Stararchitekt DAVID CHIPPERFIELD entworfene JAMES-SIMON-GALERIE als sechstes Haus und fungiert als zentrales Eingangsbauwerk und Besucherzentrum für die fünf Museen auf der Museumsinsel. | James-Simon-Galerie, Bodestraße, 10178 Berlin Mitte

KIDS CORNER

■ MARIONETTENTHEATER

Aufbauend auf eine bereits über 115-jährige Tradition des Münchner Marionettentheaters ist es das Bestreben des Intendanten, Siegfried Böhmke, das Haus in der Öffentlichkeit wieder stärker präsent zu machen und für das gesamte Spektrum des Figurentheaters und deren Mischformen zu öffnen. Neben einem reichhaltigen Kinderprogramm, das jährlich erweitert wird, gilt eine besondere Pflege dem Abendprogramm. Die zauberhaften Aufführungen, wie z. B. „Hoffmanns

■ SIR WALTER

Direkt gegenüber der deutschen Oper und unweit der Kunsthalle entführt die Bar SIR WALTER alle anspruchsvollen Bargänger und Genussmenschen in eine kleine Welt abseits des Mainstreams. Dunkle Samtvorhänge verdecken die bodentiefen Fenster und lassen nicht erahnen, was sich dahinter verbirgt. Sobald man die Türschwelle passiert, lässt man den Alltagstrott hinter sich und betritt die Bühne, die WALID EL SHEIKH mit viel Hingabe und Liebe zum Detail kreiert hat. | Bahnstr. 13, 40212 Düsseldorf

■ GUTS & GLORY

Elegante Ausstattung, schummriges Licht und ungewöhnliche Zutaten in den Drinks: Im Hirschhof versteckt sich ein kleines Juwel im Karlsruher Nachtleben. Die Bar GUTS & GLORY setzt auf Qualität und stellt sogar ihren eigenen Gin her. Szenemagazine wie das Mixology belohnen das Konzept mit positiven Bewertungen. Kein Drink auf der Karte schmeckt wie der andere – Lifestyle im Glas. Clubs, um anschließend Tanzen zu gehen, befinden sich ganz in der Nähe. | Hirschhof 5, 76133 Karlsruhe

INSIGHT

■ THE DUKE GIN DESTILLERIE

Besichtigen Sie die neu errichtete „Gläserne Destillerie in Aschheim bei München. Erleben Sie die Kunst der Destillation hautnah und lassen Sie sich von den Aromen des „Botanicals“ verführen. Bei einer Führung lernen Sie die Geschichte des Gins kennen und schauen hinter die Kulissen jedes einzelnen Produktionsschrittes, angefangen bei der Mazeration, über die Destillation bis hin zur hauseigenen Abfüllung. Die rustikale Atmosphäre der backsteinernen Destillerie kombiniert mit moderner Technik machen das Handwerk greifbar und garantieren ein einmaliges Erlebnis. | Feldkircher Straße 1, 85609 Aschheim



Guts & Glory:
Lifestyle im Glas

TORY BURCH – SECHS KONTINENTE IN 15 JAHREN ... UND DABEI BEWUSST EIN VORBILD SEIN!

ES HATTE ETWAS VON GEMÜTLICHER WOHNZIMMER ATMOSPHERE. Dieser gemeinsame Abend mit den Münchner Concierge in der neuen TORY BURCH Boutique in der Theatinerstraße 44. Und das lag nicht nur an der sehr wohnlichen Einrichtung der Boutique, sondern auch an dem sehr herzlichen Empfang von CAROLINE FAUQUEUX, Store Managerin und JENNIFER ANTON, Vice President, Marketing, Europe & Middle East bei Tory Burch. Aber was erwartete uns? Wer oder was ist Tory Burch?

Soweit die Hard Facts: Tory Burch ist eine amerikanische Lifestyle Marke, die den persönlichen Stil und das Einfühlungsvermögen von Geschäftsführerin und Chief Creative Officer TORY BURCH verkörpert. Die Geschichte nahm ihren Lauf im Jahre 2004, mit der ersten Boutique in der Elizabeth Street in Manhattan. Und heute, 15 Jahre später, findet man über 250 Boutiquen auf allen sechs Kontinenten dieser Welt. Zusätzlich kann man auf über 3000 Vertretungen in Department Stores vertrauen. Zahlreiche Auszeichnungen, wie den CFDA (Accessory Designer of the Year) und den Rising Start Award von der Fashion Group International untermauern den Erfolg von Tory Burch. In diesen 15 Jahren wurden Kooperationen mit ESTÉE LAUDER LUXOTTICA geschlossen. Die Bandbreite reicht von Fashion, Schuhe, Handtaschen, Accessoires, Beauty-Artikel, Home und Uhren. Über die Seele des Designs durften wir mehr von Design Consultant Filipa de Abreu an diesem Abend im persönlichen Gespräch erfahren. Alles fühlte sich sehr stimmig an, an diesem Abend in der ersten Tory Burch Boutique Deutschlands. Aber mit schönen Designs begeistern ist nicht die einzige Aufgabe, welcher sich Tory Burch, geboren in den 60er Jahren in den USA, stellen möchte. Sie möchte auch als Vorbild und Inspiration dienen. Inspiriert von ihrer eigenen Erfahrung als Unternehmerin und arbeitende Mutter hat Tory die gemeinnützige Stiftung –



DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL

Sektion Bayern



Ein so angenehmer wie auch lebhafter
Abend bei Tory Burch

die TORY BURCH FOUNDATION – 2009 ins Leben gerufen. Sie unterstützt die wirtschaftliche Stärkung von Frauen und ihren Familien durch Unternehmensdarlehen, Mentorenprogramme und unternehmerische Ausbildungen. Eine Ambition, welche man auch heutzutage nicht überall finden kann. Wir danken Jennifer Anton und Caroline Fauqueux für diesen besonderen Abend voller Farben, Inspiration und Gastfreundschaft. Wir danken auch dafür, dass Tory Burch die Markenvielfalt in München bereichert und bunter macht. ■

Das gefällt uns | Unsere Empfehlungen

■ AMERIKA! DISNEY, ROCKWELL, POLLOCK, WARHOL

Die Ausstellung stellt erstmals Werke dieser vier amerikanischen Künstlerikonen gegenüber. Sie alle porträtierten den „American Way of Life“ und prägten weltweit mit ihren Arbeiten das Bild Amerikas – in Hoch- und Populärkultur. Insgesamt umfasst die Schau rund 170 Gemälde, Zeichnungen und Grafiken. Sie kommen aus international renommierten Sammlungen wie der Tate, dem Stedelijk Museum, dem Museum Ludwig oder dem Museum Brandhorst. | Bucerius Kunst Forum, Alter Wall 12, 20457 Hamburg

■ KRASZEWSKI-MUSEUM

Eines der kleineren, jedoch nicht minder qualitativ hochwertigen Museen in Dresden befasst sich mit der Geschichte und dem Dialog zwischen Deutschland und Polen. Benannt nach dem polnischen Literaten Józef Ignacy Kraszewski und in dessen früheren Wohnhaus befindlich bietet das Museum neben seiner Dauerausstellung auch temporäre Ausstellungen zu unterschiedlichen thematischen Hintergründen. | Nordstraße 28, 01099 Dresden

Erzählungen“ oder der „Zauberflöte“ begeistern Gäste aus aller Welt. Der Komponist Carl Orff ist seit 1959 „Dauergast“ im Hause. Als weltweit einziges Theater steht jedes Jahr mindestens ein Orffstück auf dem Spielplan. | Blumenstraße 32, 80331 München

NIGHTLIFE

■ LE PANTHER

In den Hallen des ehemaligen Odeons hat ein neuer Club den Weg ins Frankfurter Nachtleben gefunden. Das LE PANTHER heißt der mehr als würdige Nachfolger. In der Jugendstilvilla wird im modernen Ambiente nach Herzens Lust gefeiert. Der atemberaubende Außenbereich bietet die perfekte Kulisse für jede Sommerparty. Leckere Cocktails, coole Sounds, und sommerliche Temperaturen sind die perfekten Zutaten für eine unvergessliche Nacht. Wer aber glaubt, dass man im Le Panther nur im Sommer feiern kann liegt weit daneben. Die moderne und zugleich zeitlose Location bietet den perfekten Rahmen für jede Party zu jeder Jahreszeit. | Seiler Straße 34, 60313 Frankfurt

Sektion
BayernALLES ANDERE ALS LAIENTHEATER –
DIE PASSIONSSPIELE OBERAMMERGAU

ES GIBT ZWEIFELLOS NICHTS GUTES, WAS MAN MIT DER PEST IN VERBINDUNG BRINGEN KÖNNTE. Aber ausgerechnet die größte Epidemie in der Geschichte Europas ist der Ursprung für die mittlerweile größten Passionsspiele weltweit. Um dem Elend ein Ende zu setzen, beschlossen die Oberammergauer ein Gelübde abzulegen. 1633 schworen sie, alle zehn Jahre das Leiden und Sterben Christi aufzuführen, sofern niemand mehr an der Pest stirbt. Das Dorf wurde erhört und so spielten die Oberammergauer 1634 das erste Passionsspiel. Und dieses Versprechen wurde bis heute nicht gebrochen. Alle zehn Jahre macht sich ein ganzes Dorf auf um fünf Monate lang in 102 Aufführungen 420.000 Besucher zu begeistern. Und 2020 ist es wieder soweit: vom 16. Mai bis 4. Oktober finden die 42. PASSIONSSPIELE OBERAMMERGAU statt. Das ist auch für jeden Concierge eine Besonderheit, ganz gleich ob alter Hase oder Jungconciierge. Ein guter Grund sich mal vor Ort umzuschauen, um sich ein Bild von den Vorbereitungen zu machen.

Und die Gelegenheit dazu gab uns Gerhard Griebler, Geschäftsführer der Passionsspiele OBERAMMERGAU VERTRIEBS GMBH & Co. KG. Gemeinsam mit seiner

Die Münchner Concierges zu Gast
in Oberammergau

Mitarbeiterin HEIKE PÖNISCH vom Vertrieb hat GERHARD GRIEBLER den Münchner Concierge einen besonderen Blick hinter die Kulissen gewährt. Geführt wurden wir von HELGA STUCKENBERGER, welche selbst schon mehrfach unter anderem als Maria Magdalena auf der Bühne stand. Alleine die nüchternen Zahlen und Fakten rund um die Passionsspiele sind beeindruckend. Bereits im Jahre 1780 zählten die Passionsspiele über 100.000 Besucher, seit 1922 sind alle Vorstellungen regelmäßig restlos ausverkauft. Die Gesamtkosten für die Vorbereitungen, Kostüme, Bühnenbild, Marketing, etc belaufen sich auf 45 Millionen Euro. Ebenso einzigartig ist die Besetzung auf der Bühne: alle 1.700 Darsteller sind Bewohner von Oberammergau und es handelt sich dabei ausschließlich um Laiendarsteller. Dazu kommt, dass alle Kostüme natürlich im Ort gefertigt werden. Die Probephase dauert sechs Monate. Zur Info: Oberammergau zählt derzeit ca. 5.250 Einwohner. Da ist jeder Oberammergauer in irgendeiner Form am Start, mit Herz, Passion und Begeisterung – elf Monate lang, nebenberuflich. Aber das ist für jeden hier im Ort eine Ehrensache, betonte Sophie Schuster. Frau Schuster wird im kommenden Jahr zum ersten Mal die Rolle der Maria Magdalena besetzen. Man merkt sofort, bei allen ist die Vorfreude groß. So auch jetzt bei den Münchner Concierge. Wir danken Gerhard Griebler für dieses besondere Erlebnis, die Gastfreundschaft und auch der Firma SIXT für den so bequemen wie auch sicheren Weg von München nach Oberammergau und zurück. ■

Jochen Ehmann

FOTOS: © PASSIONSSPIELE OBERAMMERGAU (1), GABRIELA NEEB (1), ANDREAS STÜCKL (1)

ZEITLOS AUF DIE
ZEIT ACHTEN

ABER BEI BLANCPAIN GEHT ES EIGENTLICH NICHT NUR UM DIE ZEITMESSUNG SELBST. Es geht um Zuverlässigkeit, welche selbst französische Kampftaucher durch den täglichen Einsatz der BLANCPAIN Taucheruhr „Fifty Fathoms“ bestätigen können. Es geht um Understatement, welches das Design beeinflusst und bestätigt zugleich. Und es geht um die Zeitlosigkeit in der Zeitmessung, welche die Langlebigkeit der ältesten Uhrenmarke der Welt (gegründet 1735) ausmacht. Auch wenn wir nicht zum



Gastgeberin Laurie Deckelmann (rechts im Bild)

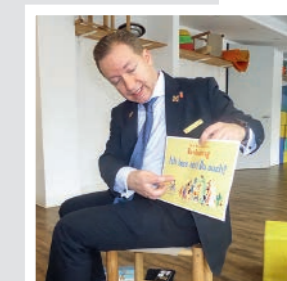
ersten Mal bei Blancpain auf der Maximilianstraße zu Gast waren, so erleben wir jedes Mal etwas Neues. In diesem Jahr durften wir nicht nur die neue Kollektion kennenlernen, sondern auch unsere Gastgeberin Frau LAURIE DECKELMANN. Sie ist seit diesem Jahr die neue Boutique Managerin in München auf der Maximilianstraße. Vielen Dank dafür, dass wir einen Einblick in die Arbeit eines Uhrmachers haben durften. Viele mögen denken, dass ein Uhrmacher in seinem stillen Kämmerlein nicht viel erlebt. Falsch gedacht. Gespannt lauschten wir den Geschichten über den mechanischen Mikrokosmos, welchen wir so selbstverständlich und gedankenlos am Handgelenk tragen. Wir haben erfahren, dass man für die innere Ruhe nicht immer Yoga braucht und das Kaffee nicht zwingend der Feind der Uhrmacher ist. Vielen Dank an Laurie Deckelmann und HARALD MEYER von Blancpain für den tollen Abend und die Gastfreundschaft. ■

Jochen Ehman

Sektion
HessenDIE
GOLDENEN
SCHLÜSSEL
LESEN VOR

AM 15. NOVEMBER 2019 WAR BUNDESWEITER VORLESETAG und unser Frankfurter LES CLEFS D'OR Concierge MATTHIAS EISSNER war bei einer Frankfurter KiTa dabei! „Ich mache für die Vereinigung der GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E. V. mit, weil regelmäßiges Vorlesen gerade im jungen Alter wieder einen viel höheren Stellenwert in unserer Gesellschaft haben sollte. Denn es fördert das Gemeinschaftsgefühl und die Konzentrationsfähigkeit, schafft viel Selbstvertrauen und regt die Kinder zu Fantasie und Neugier an. Die Welt gilt es mit „Kinderaugen“ zu entdecken, und wir sollten diesen Weg konsequent fördern, genau das ist der Schlüssel zum Erfolg.“ Auch im nächsten Jahr werden wir uns beim nächsten Vorlesetag (20.11.2020) noch aktiver beteiligen und unser Engagement im Bereich CSR-Aktivitäten konsequent ausbauen.

Zur Information: Der Bundesweite Vorlesetag ist seit 2004 Deutschlands größtes Vorlesefest und eine gemeinsame Initiative von DIE ZEIT, STIFTUNG LESEN und DEUTSCHE BAHN STIFTUNG. Jedes Jahr am dritten Freitag im November setzt der Aktionstag ein öffentliches Zeichen für die Bedeutung des Vorlesens und begeistert Kinder und Erwachsene für Geschichten. ■ Matthias Eißner



Sektion Hessen



TOLLE EHRUNGEN IN BESONDERER LOCATION ...

ES WAR EIN ABEND VOLLER GLÜCKLICHER MOMENTE UND AUSZEICHNUNGEN bei der 3. Sektionssitzung im umwerfenden Restaurant ZENZAKAN in Frankfurt/Main! Mit GIANCARLO PREVIATO (50 Jahre), RALPH ZWINSCHER (35 Jahre), PAULO SANTOS (25 Jahre) und HOLGER MÜLLER-RAHN (15 Jahre) ehrten wir gleich vier Jubilare als langjährige Mitglieder der Goldenen Schlüssel unserer Sektion Hessen. Ralph wird Ende Oktober als Frankfurter Concierge-Legende des MARITIM Hotels in den wohlverdienten Ruhestand gehen. Was uns besonders freut ist, dass wir auch junge Concierges in unserem Kreis begrüßen dürfen. So haben wir LUCA Busetti aus dem STEIGENBERGER HOTEL FRANKFURTER HOF an diesem Abend seine Goldenen Schlüssel verliehen. Welch ein besonderer Moment für einen jungen Concierge (27), der nun in die Fußstapfen seines Vaters treten wird. Denn bereits FRANCO Busetti war 40 Jahre im INTERCONTINENTAL HOTEL FRANKFURT als Chef-Concierge tätig. Es ist schon faszinierend und wertschätzend zugleich, seine Berufung im Leben gefunden zu haben und diese nun auch an die nächste Generation weitergeben zu dürfen. ■

Timo Dreissigacker

TRADITIONELLES CONCIERGE & PARTNER EVENT AUF DEM FRANKFURTER OKTOBERFEST

WIES'N ZEIT AUCH IN FRANKFURT. Eine liebevoll gewonnene Tradition der SEKTION HESSEN führte wieder alle Dirndl- und Lederhosenträger, „Wiesenschmankerl“ Liebhaber und

Oktoberfest Bier Fans zum traditionellen Frühshoppen zusammen. Und wie im letzten Jahr schon beschlossen – es musste eine größere Box sein! Getreu dem Motto – Feiern mit Freunden und Partnern der Sektion Hessen startete pünktlich um 11 Uhr – die „Kleine“ Wies'n in Frankfurt. Schon vorher herrschte an den Haltepunkten des Shuttle Service von Sixt Limousinen Service ein reges Treiben, damit jeder pünktlich zum ersten Schluck aus der Maß und zum „O'zaft is“ vor Ort im Festzelt war. Mit dem ersten Ton der Oktoberfestband wurde schon kräftig geschunkelt und an den Wiesenherzen von Sixt geknabbert und die ersten Vesper Platten geplündert. Es musste ja eine Grundlage geschaffen werden. Und durch die herzliche Unterstützung unseres langjährigen Partner SIXT, welcher die VIP-Box mit dem „Touch of Orange“ dekoriert hatte, schmeckte es allen doppelt so gut. In diesem Jahr war es eine besondere Freude, neben den Freunden und Partnern der Sektion auch erstmalig Vertreter von unserem nationalen Partner AIGNER auf dem Frankfurter Oktoberfest begrüßen zu dürfen. Die Stimmung war entsprechend ausgelassen und es hielt niemanden mehr sitzend auf den Bänken.

Auch wieder mit dabei war unser Vize-Präsident CHRISTOPH HUNDEHEGE, der extra morgens aus Berlin angereist ist. Und da es sich bis über die Alpen herumgesprochen hat, das in Frankfurt gefeiert werden kann, freute sich auch Cornelius Haug, Präsident LES CLEFS D'OR SUISSE, über ein zünftiges Fest mit den Mitgliedern der hessischen Sektion. Für eine besondere Überraschung sorgten die kleinen Geschenke und „Goodietüten“ von SIXT, BUCHERER und AIGNER. Damit hatte niemand gerechnet. Eine rundum gelungene Veranstaltung die neben dem Spaß auch als Netzwerken und

Austausch zwischen den Concierges und den Freunden und Partnern der Sektion genutzt wurde. Alle sind sich einig – wir freuen uns auf 2020! ■

Holger Alexander Müller



Traditionell gefeiert in zünftiger Atmosphäre – das Frankfurter Oktoberfest



Sektion Hamburg



KLEINE ANFÄNGE ...

WIE JEDES JAHR LUD DIE SEKTION HAMBURG am 19. August die Auszubildenden des ersten Lehrjahres wieder zu einer gemeinsamen Tour durch Hamburg ein. Zu Lande, zu Wasser und hoch in der Elbphilharmonie wurden dem Nachwuchs die schönsten Seiten der Hansestadt eindrucksvoll nähergebracht. Los ging es mit einem kleinen Frühstück im Hotel Grand Elysée, gefolgt von einer City Tour mit den Roten Doppeldeckern. Für informative Unterhaltung an Bord sorgte dabei der Hamburger Stadtanzeiger Ronald Lührs. Nach einer kleinen Erfrischung im The Westin Hamburg ging es dann in mehreren Gruppen geführt durch die berühmte Speicherstadt, bevor man sich zum gemeinsamen Mittagessen im Hotel Europäischer Hof traf. Den krönenden Abschluss bildete eine kleine Hafenrundfahrt mit unserem Partner Barkassen Meyer, die unsere Neuankömmlinge mit vielen spannenden Erlebnissen heimkehren ließ. ■

Die Hamburger Azubis auf Entdeckungstour im Hamburger Hafen

... UND GROSSE ABSCHIEDE

AM 8. NOVEMBER VERABSCHIEDETEN WIR UNSEREN GUTEN FREUND AMEDEO MUSTO D'AMORE in seinen wohlverdienten Ruhestand. Bei einem festlichen Empfang im FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN erwiesen ihm dabei Kolleginnen und Kollegen aus vier Jahrzehnten gemeinsam die Ehre.

Der besondere Anlass bot den idealen Rahmen, um Erlebtes noch einmal Revue passieren zu lassen und Geschichten auszutauschen. Egal ob Staatschef oder Monarch – ganz im Zeichen der CLEFS D'OR hat Amedeo über 43 Jahre lang auch die ausgefallensten Wünsche wahr werden lassen. Doch Ruhestand heißt für den gebürtigen Neapolitaner keinesfalls Stillstand. Wir sind froh darüber, dass Amedeo sich weiterhin als treues Mitglied der Sektion aktiv am Geschehen innerhalb des Vereins beteiligen möchte. Da ist die Anmeldung für den internationalen Kongress 2020 in Neu-Delhi natürlich eine Selbstverständlichkeit. Die Goldenen Schlüssel Hamburg danken Amedeo für die Leidenschaft, mit der er seinen Beruf ausgeübt hat, für sein vergangenes und künftiges Engagement innerhalb der Vereinigung und natürlich für seine unnachahmliche Herzlichkeit. GRAZIE PER TUTTO! ■

Patrick Schembri

Feierlich konnten wir mit Amedeo Musto d'Amore 43 Berufsjahre im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Revue passieren lassen





Sektion Nordrhein- Westfalen



Die Sektion Nordrhein-Westfalen zu Gast bei Aigner in Düsseldorf

DIE SEKTION-NRW MACHT SICH STARK!

LES CLEFS D'OR MITGLIED UND SEKTIONSLEITER FÜR NRW HAE-NAM SONG macht sich, zusammen mit seinem Concierge-Team, stark für neue interessante und bedeutende Beziehungen zu lokalen Luxusfirmen - jüngst die Kooperation mit der Store Managerin Martina Hörsting von der Luxuskette Aigner auf der Königsallee in Düsseldorf. Hier durften wir vor kurzem Einblicke in deren neue Herbst-/Winterkollektion werfen und wurden nebenbei fürstlich mit Speis und Trank versorgt. Als erfahrene Gastgeberin wusste Frau Hörsting und Ihr Team natürlich unsere Sektion mit anregenden Gesprächen und der Vorstellung neuer Produkte zu begeistern. Das

Concierge-Team Düsseldorf pflegt schon seit vielen Jahren eine enge Beziehung mit den Top-Luxusboutiquen im Herzen Düsseldorfs. Einer der starken Kooperationspartner ist in der Tat „Outlet Store Roermond“, unter der Führung von Oliver Jatho und seiner Assistentin Helen Hao.

Unter dem Motto „Wir machen uns stark!“, wirbt die Vereinigung um neue aktive Mitglieder. Jeder neue Zuwachs ist eine bedeutende Bereicherung für die Sektion NRW. Jedes neue Mitglied bringt einzigartige Talente mit und besitzt individuelle Stärken, die der Sektion von großem Nutzen sein können. In regelmäßigen Sektionssitzungen werden weitere Ideen für zukünftige Sponsoren und Kooperationen geschmiedet. Hae-Nam blickt mit seinem Team positiv gen Zukunft. Es bleibt spannend! ■

Simon Panter



SOMMERPARTY DER SEKTION

Sektion Sachsen- Thüringen

SACHSEN-THÜRINGEN nicht trüben. Denn pünktlich mit Anfang der Herbstzeit heißt es noch einmal unter Freunden den Sommer zu zelebrieren. Traditionen sollten nämlich aufrechterhalten werden. Daher kommen wie gewohnt neben den Freunden der Sektion auch die Partner und Familien der Concierges mit

dazu. Gutes Essen und eine lockere Atmosphäre – viel mehr braucht es nicht für ein derartiges Zusammenreffen.

Die Basis für diesen entspannten, gemeinsamen Abend bildet das Restaurant ALTE MEISTER, welches in den Semperbau des Zwingers integriert ist und neben moderner deutscher Küche auch internationale Gerichte serviert. Für die anwesenden Concierges, Partner und Freunde gibt es an diesem Abend allerdings den Sommerklassiker schlechthin – Gerichte vom Grill. Typisch sommerlich eben. An dieser Stelle noch einmal ein großer Dank der Sektion Sachsen-Thüringen an Kai Graul und das Team des Restaurants „Alte Meister“ für die Gastfreundschaft und das Realisieren dieses wunderbaren Abends. ■

Constantin Bock

Das Restaurant Alte Meister im Semperbau des Zwinger ist die Basis für einen entspannten Abend



Sektion Berlin Brandenburg



BERLINER SEKTION BESUCHT GO!

GO! BIETET HÖCHST ZUVERLÄSSIGEN EXPRESSVERSAND MIT JUST-IN-TIME-LIEFERUNG, 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche. Overnight-Express deutschlandweit, Kurier- und Direktfahrten, Expressversand weltweit, dazu eine Vielzahl maßgeschneiderter Lösungen in den Bereichen Warehousing, Hochverfügbarkeits-Logistik, Roll-out/Roll-back, Gefahrgut-Transporte. Unser nationaler Partner öffnete bereits in München und Dresden seine Türen und nun auch in Berlin. Nach einem freundlichen Empfang und einem kleinen

Imbiss – passenderweise gab es am 11. November Pfannkuchen – haben wir uns gegenseitig vorgestellt und schnell gemerkt, dass wir nicht nur Partner sind, sondern auch Freunde. Viele Logen arbeiten seit über zehn Jahren mit GO! Zusammen und so konnten interessante und einmalige Geschichten mit dem neuen Geschäftsführer ERSAN und seiner Vertriebsleiterin HATICE ausgetauscht werden. Wir bekamen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen und trafen auf die Mitarbeiter*innen, die wir bislang nur vom Telefon kannten. Wir

bekamen die Abläufe des Paketversandes erläutert, und mussten feststellen, dass GO! Der perfekte Partner für die Les Clés d'or sind. Selbst wenn Go! auf verschiedene Partner wie FEDEX oder DHL ausweicht, so bleibt GO! stets unser Ansprechpartner, von der Sendungsverfolgung bis hin zur Abrechnung.

Wir bedanken uns bei GO! für die Einladung und freuen uns auf eine weiterhin so gute Zusammenarbeit. ■

Nicolai Laaser





**JULIA
SIELER /
WESTIN GRAND
FRANKFURT**

Mein Name ist JULIA SIELER. Ich bin 28 Jahre jung, aufgewachsen in Berlin und von Natur aus Gastgeberin aus Leidenschaft. In der Gestaltung meiner Karriere bin ich Westin sehr treu und dankbar. Nach meiner Ausbildung im WESTIN GRAND BERLIN durfte ich direkt schon internationales Flair erleben, als Service Express Team Leader im Westin Dubai. Im Jahre 2017

zog es mich zurück in die Heimat und habe die Chance ergriffen als Concierge im WESTIN GRAND FRANKFURT meine Gäste zu begeistern. Im November diesen Jahres war es endlich soweit, ich wurde aufgenommen bei den GOLDENEN SCHLÜSSELN DEUTSCHLAND.

Nach dem Auslandsaufenthalt in Dubai war mir klar: ich möchte Concierge werden, um täglich die Möglichkeit zu haben meinen Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das bedeuten die Goldenen Schlüssel für mich: Ich möchte mir ein Netzwerk aufbauen und weiter neue Facetten des Berufs kennenlernen, um meinen Gästen den bestmöglichen Service während ihres Aufenthalts zu ermöglichen. Auch freue mich sehr darauf, nationale sowie internationale Kollegen kennen zu lernen und Erfahrungen auszutauschen. Ich fühle mich geehrt, als Mitglied der Vereinigung die Werte und Traditionen zu leben und an nachfolgende Generationen weiter zu geben. ■

#InServiceThroughFriendship

NEUE MITGLIEDER STELLEN SICH VOR



**CLAUDIA GIMENO /
ROCCO FORTE
THE CHARLES HOTEL**

Mein Name ist CLAUDIA GIMENO, geboren am 30. Dezember 1991 auf der Insel Teneriffa. Vor fünf Jahren, im Jahre 2014, habe ich entschlossen die schönste der kanarischen Inseln zu verlassen, um Deutschland zu entdecken. Kaum in München angekommen, habe ich im Februar 2015 meine Ausbildung im ROCCO FORTE THE CHARLES HOTEL begonnen. Bereits in den ersten Monaten der Ausbildung habe ich die Concierge Abteilung entdeckt. Es hat mich so sehr begeistert zu sehen wie die Concierge täglich hart daran gearbeitet haben wirklich jeden Wunsch der Gäste zu erfüllen. Das wollte ich auch. Ich wollte auch ein Lächeln in die Gesichter zaubern, meine Gäste glücklich machen und persönliche Momente für jeden zu kreieren. Ich habe

mich sofort hart ins Zeug gelegt und durfte bereits als Azubi meine ersten Erfahrungen als Concierge sammeln. Dabei habe ich dann auch die Vereinigung der CLEFS D'OR kennen gelernt, und ich wusste sofort ich wollte dazu gehören. Die Möglichkeiten, Unterstützung, die Freundschaft und das Netzwerk wollte ich selbst erleben und meinen Teil dazu beitragen. Nach Abschluss meiner Ausbildung durfte ich gleich als Concierge starten und im September 2019, auf dem Münchner Oktoberfest, durfte ich dann zum ersten Mal die goldenen Schlüssel am Revers tragen. Ich habe mich gleich anders gefühlt, stolz und ehrfürchtig zugleich. Als Concierge ist man das Aushängeschild des Hotels, als Mitglied der Clefs d'Or ist man aber Teil einer internationalen Familie, in der alle Mitglieder miteinander zusammenarbeiten. Vom ersten Moment an war ich stolz ein Teil dieser Familie zu sein. ■

#InServiceThroughFriendship

**KEVIN PIEPKE /
WESTIN GRAND HOTEL FRANKFURT**



Mein Name ist KEVIN PIEPKE, ich bin 31 Jahre alt und bin Concierge im WESTIN GRAND HOTEL FRANKFURT. Nach meiner Ausbildung im STEIGENBERGER FRANKFURTER HOF wurde ich direkt in die Position als Front Office Agent im gleichen Haus übernommen. Bereits als Page durfte ich in der Ausbildung zum ersten Mal einem Concierge live bei der Arbeit lauschen und

ich war fasziniert, wie sie auf die Gäste eingingen und ein schier endloses Wissen über die Stadt zu haben schienen, beispielsweise sich mit Leichtigkeit Wissen aneigneten. Nach acht Monaten an der Rezeption stand für mich die Entscheidung fest, dass ich auch Concierge werden möchte. Somit stand für mich der Wechsel in das Westin Grand Frankfurt als Junior Concierge nicht in Frage, denn ich war fasziniert, wie die Kollegen in der Loge auf die Gäste eingingen und ein schier endloses Wissen über die Stadt zu haben schienen. Nach fast zwei Jahren als Junior Concierge durfte ich mich dann über meine Beförderung zum Concierge freuen. Die Aufnahme in die Vereinigung der CLEFS D'OR ist eine große Ehre für mich. Die Goldenen Schlüssel stehen in meinen Augen für die Einhaltung von Traditionen, die den Zusammenhalt stärken, was man wohl kaum in keiner anderen Berufsparte so ausgeprägt findet. Die Goldenen Schlüssel bedeuten für mich aber auch Innovation, da sie schon mit Networking anfangen bevor es Plattformen, wie zum Beispiel XING, LINKEDIN etc. gab und stets versuchen sich weiter zu entwickeln. ■

#InServiceThroughFriendship



**LUCA BUSETTI /
STEIGENBERGER
FRANKFURTER HOF**

Mein Name ist LUCA BUSETTI und ich bin 26 Jahre. Mein beruflicher Werdegang ist von Anfang an auf Concierge gepolt. Nach meiner Ausbildung im STEIGENBERGER

FRANKFURTER HOF wurde ich direkt in die Position als Junior Concierge übernommen. Seit dem 1. April diesen Jahres darf ich mich als Concierge behaupten. Und im Oktober wurde dann ein Traum von mir wahr: die Aufnahme in die Vereinigung DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND. Ich wollte den Beruf des Concierge seit der ersten Woche meiner Ausbildung ausüben, da ich in meiner ersten Abteilung direkt als Page eingesetzt war. Da lernte ich den Concierge Beruf zum ersten Mal wirklich hautnah kennen. Als ich dann die restlichen Abteilungen des Hotels durch laufen habe war schnell klar, für was ich mich entscheiden werde. Die Bindung und der Kontakt zu den Gästen ist eine ganz andere als in jedem anderen Bereich des Hotels. Die Goldenen Schlüssel bedeuten für mich, in einen Kreis sehr interessanter und professioneller Kollegen eintreten zu dürfen. Man bekommt weltweit Unterstützung in der gehobenen Hotellerie. Es erleichtert unseren Job ungemein, wenn man überall auf der Welt Freunde hat. Man bekommt Neuigkeiten mit, welche man so als normaler Bürger nicht mitbekommt. Ich freue mich auf eine sehr spannende und lehrreiche Zeit in den Kreisen von Kollegen, die zugleich auch Freunde sind. ■

#InServiceThroughFriendship



**SÖREN
DOLLING /
SOFITEL HAMBURG**

Mein Name ist SÖREN DOLLING und ich wurde am 19.03.1987 in Bad Oldesloe geboren. Nach meiner Ausbildung an der Schleswig-Holsteinischen Ostseeküste, am Timmen-

dorfer Strand, führte mich mein Weg zu verschiedenen Stationen in Europa und Australien.

Meine berufliche Laufbahn startete ich im Hotel LE MERIDIEN HAMBURG als Night Auditor. Nach ca. 15 Monaten zog es mich aber wieder ans Tageslicht, genauer gesagt nach Australien. In Melbourne und Perth arbeitete ich in mehreren Hotels am Front Office. Den ersten Kontakt zur Conciergerie erhielt ich dann als Page im Pullman Melbourne Albert Park. Noch nicht ganz vom Fernweh losgekommen, arbeitete ich noch für anderthalb Jahre im MANDEVILLE HOTEL in London

am Front Office, bis ich als geborenes Nordlicht, wieder in den Norden nach Hamburg zurückkehrte. Seit knapp vier Jahren ist das SOFITEL HAMBURG mein Zuhause. Hier bin seit der ersten Stunde als Concierge tätig. Die Aufnahme bei den Clefs d'Or war dabei immer eins meiner größten Ziele. Ich freue mich sehr nun auch Mitglied der Vereinigung zu sein, viele neue Kollegen in der ganzen Welt kennenlernen zu dürfen und bin gespannt auf alles Neue, was mich erwartet. ■

#InServiceThroughFriendship



**LATYR FAYE /
SOFITEL FRANKFURT**

Mein Name ist LATYR FAYE und ich bin 42 Jahre jung. Geboren und aufgewachsen bin ich im Senegal, wo ich als Reiseleiter bei SENEGAL TOURS und als Receptionist im Club Aldiana meine ersten Erfahrungen in der Hospitality Industry sammeln durfte. Im Jahre 2007 kam ich nach Deutschland und begann das Studium für Touristik und Verkehrswesen an der Fachhochschule Worms. Den Wiedereinstieg in die Berufswelt fand ich als Doorman im NASSAUER HOF. Weiter ging es am Empfang im SOFITEL FRANKFURT, wo ich mich dann über die Beförderung zum Concierge freuen durfte. Der Beruf Concierge hat mich sofort fasziniert. Man lernt immer etwas Neues. Ich habe mich in der Conciergerie gefunden, für mich ist Concierge nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung. Die Goldenen Schlüssel haben eine große Bedeutung für einen Concierge und ich freue mich sehr als Mitglied dabei sein zu dürfen. Zu meinem Fachgebiet gehören der Rheingau zudem bin ich sprachgewandt und kenne gut den höflichen Distanzbereich zu einem Gast. Mein Ziel ist es, meinen Service immer weiter zu verbessern, ein reger Erfahrungsaustausch sowie der Aufbau eines sozialen Netzwerkes. ■

#InServiceThroughFriendship



**TONI HOFMANN /
HILTON BERLIN**

Mein Name ist TONI HOFMANN, geboren am 14. April 1990 und wohnhaft in Berlin seit 2010. Mein beruflicher Werdegang begann 2011 mit der Ausbildung zum Hotelfachmann im HOTEL PALACE BERLIN. Nach wenigen Monaten als Page erhielt ich von meinen Mentoren Chef Concierge KAY MISCHKE und Concierge DEJAN UROSEV die Chance aktiv in der Loge mitarbeiten zu dürfen. Dabei unterrichteten sie mich mit voller Hingabe im professionellen Umgang mit dem Gast und vermittelten mir tagtäglich die Schlüsselwerte unserer Vereinigung. Diese Erfahrung bekräftigte meine Entscheidung Concierge zu werden enorm und somit wurde das Kreieren besonderer emotionaler Momente Teil meines beruflichen Alltags. Neben meinen beiden Mentoren danke ich ebenfalls Herrn GERHARD BUSKIES, Chef Concierge des HILTON BERLIN und vielen anderen Berliner Kollegen, die mich auf meinem bisherigen Weg unterstützt und gefördert haben.

Nach der Ausbildungszeit arbeitete ich für weitere drei Jahre als Bell Captain im Hotel PALACE BERLIN und betreute unsere Gäste in Abwesenheit des Concierge. Zu meiner großen Freude begann ich im Juni 2017 mit meiner ersten Concierge Position im TITANIC GENDARMENMARKT BERLIN und wechselte ein Jahr später in das Sofitel Berlin Kurfürstendamm, in dem mir im Sommer 2019 die Goldenen Schlüssel überreicht wurden. Mein größtes Highlight mit den Goldenen Schlüsseln war die Unterstützung des Internationalen Kongress 2017 in Berlin. Die unzähligen Gespräche und der Austausch mit internationalen Kollegen waren für mich als jungen anstrebbenden Concierge ein Paradies der Kreativität und Informationsflut. Mein Fokus mit CLEFS D'OR richtet sich auf Nachwuchsgenerierung. Das Schaffen einer Nachwuchsgeneration von Concierge, welche sich aktiv mit der Entwicklung unserer Vereinigung beschäftigen, vorantreiben und deren Werte stets verinnerlichen. ■

#InServiceThroughFriendship

NEUE MITGLIEDER STELLEN SICH VOR

Unsere Partner

NATIONALE PARTNER

SIXT GMBH & CO.
AUTOVERMIETUNG KG
Zugspitzstraße 1
82049 Pullach

AMERICAN EXPRESS
CENTURION CARD
Theodor-Heuss-Allee 112
60486 Frankfurt am Main

BUCHERER 1888
Residenzstraße 11
80333 München

THE KADEWE GROUP GMBH
Katharina-Heinroth-Ufer 1
10787 Berlin
Alsterhaus, Hamburg
KaDeWe, Berlin
Oberpollinger, München

GO! EXPRESS & LOGISTICS
(DEUTSCHLAND) GMBH
Brühlerstraße 9
53119 Bonn

THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION
The leading luxury
outlet experience in
those villages
Ingolstadt Village
Wertheim Village

HIRMER GMBH & CO. KG
Kaufingerstraße 28
80331 München
HIRMER GROSSE
GRÖSSEN, ECKERLE
HERRENMODEN

INTERNATIONAL
NEW YORK TIMES
Lersnerstraße 12
60322 Frankfurt

ETIENNE AIGNER AG
Zielstattstraße 27
81379 München

PORSCHE LIZENZ- UND
HANDELSGESELLSCHAFT
MBH & CO. KG
Grönerstraße 5
71636 Ludwigsburg

ONLINE NOW! GMBH
AGENTUR FÜR DIGITALE
KOMMUNIKATION + DIGITAL
BRAND MANAGEMENT
Reichsstraße 100, 14052 Berlin

RIMOWA GMBH
Richard-Byrd-Straße 13
50829 Köln

GLOBAL BLUE DEUTSCHLAND
GMBH
Vogelsanger Weg 38
40470 Düsseldorf

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

MODEHAUS WAGENER
Lange Straße 25
KAUFHAUS
Lange Straße 44
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3039-0

MAX GRUNDIG KLINIK GMBH
Schwarzwaldhochstraße 1
77815 Bühl/Baden
Tel. 07226.540

E. BREUNINGER GMBH & CO.
Marktstraße 1-3
70173 Stuttgart
Tel. 0711.2110

ELS EXECUTIVE LIMOUSINE
SERVICE GMBH
Schillerstraße 11
Residenz Turgenjew
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.973979-0

**SACHSEN/
THÜRINGEN**

JUWELIER LEICHT
IM TASCHENBERG PALAIS
Sophienstraße 1
01067 Dresden
TEL. 0351.4900588

SILBERMANN FASHION GMBH
Schlossstraße 1
01067 Dresden

LIMOUSINENSERVICE
UDO TRÄNKNER
Münzgasse 10
01067 Dresden
Tel. 0351.4903640

CAFÉ UND RESTAURANT
ALTE MEISTER
Theaterplatz 1a
01067 Dresden
Tel. 0351.4810426

STADTRUNDFAHRT DRESDEN
Goppelner Straße 44
01219 Dresden
Tel. 0351.8995650

RESTAURANT MORITZ
An der Frauenkirche 13
01067 Dresden
Tel. 0351.417270



**TRAUER UM
ANSELM MAGEL**

AM 23. OKTOBER VERSTARB

UNSER EHRENMITGLIED

UND EHEMALIGER SCHATZMEISTER

ANSELM MAGEL IM ALTER VON

88 JAHREN.

Anselm war Mitglied seit 1970 in unserer Vereinigung und war von 1982–1998 unser Schatzmeister. In diese Zeit fiel auch die Ausrichtung des internationalen Kongresses 1985 in München, an dem Anselm maßgeblich beteiligt war. Bis zuletzt nahm er aktiv am Vereinsleben teil und war sehr interessiert an der Entwicklung unseres Verbandes. ■

Lieber Anselm,

Du warst ein toller Kollege und die Goldenen Schlüssel verdanken Dir sehr viel.

Ruhe in Frieden

Der Vorstand

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E. V.

Partner

DRESDNER CHAUFFEUR
SERVICE 8 X 8 GMBH
Ostra-Allee 18–20
01067 Dresden
Tel. 0388888888

SEMPEROPER ERLEBEN
AVANTGARDE SALES &
MARKETING SUPPORT GMBH
01067 Dresden
Tel. 0351.3207360

BERLIN

PRIVATÄRZTLICHER
AKUTDIENST
Charles-Corcell-Ring 18
13405 Berlin
Tel. 0800.7112112

RESTAURANT BOCCA DI BACCO
Friedrichstraße 167/168
10117 Berlin
Tel. 030.20672828

BEX SIGHTSEEING
Kurfürstendamm 216
10719 Berlin
Tel. 030.8804190

KÖNIGLICHE PORZELLAN-
MANUFAKTUR KPM
Wegelystraße 1
10623 Berlin
Tel. 030.390090

BERLINER VERLAG GMBH
Karl-Liebknecht-Straße 29
10178 Berlin
Tel. 030.23275817

DINAMIX MEDIA GMBH
Wilhelm-Kabus-Straße 35
10829 Berlin-Schöneberg
Tel. 030.6139490

RESTAURANT ALTES ZOLLHAUS
Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin
Tel. 030.6923 300

ROTISSERIE WEINGRÜN
Gertraudenstraße 10
10178 Berlin
Tel. 030.20621900

DESIGNER OUTLET BERLIN
OMF GERMAN SERVICES GMBH
Alter Spandauer Weg 1
14641 Wustermark
Tel. 033234.904231

BIKINI BERLIN
Hardenbergplatz 2
10623 Berlin
Tel. 030.554964-38

UNIQUE LIMOUSINES & MORE
Kurfürstenstraße 114
10787 Berlin
Tel. 030.83034585

TAXI BERLIN
Persiusstraße 7
10245 Berlin
Tel. 030.202020

SUITE.030 GMBH
Cantianstraße 11
10437 Berlin
Tel. 030.220119270

CARROSSE DE LOUIS
Im Fuchsbau 26
51109 Köln
Tel. 030.9114110-0

DOLCE & GABBANA
Kurfürstendamm 187
10707 Berlin

RESTAURANT LOUIS LAURENT
Giesebrechtstrasse 16
10629 Berlin

ASKANIA
Kurfürstendamm 170
10707 Berlin

HAMBURG

T&M LIMOUSINENSERVICE
Sportallee 74
22335 Hamburg
Tel. 040.5001820

HAMBURGER STADTRUND-
FAHRT DIE ROTEN
DOPPELDECKER GMBH
Ehedorfer Dorfstraße 5
21224 Rosengarten
Tel. 040.7928879

SCHIFFSVERMIETUNG
BARKASSEN MEYER GMBH
St. Pauli Landungsbrücken 2 + 6
20359 Hamburg
Tel. 040.3177370

RESTAURANT
OLD COMMERCIAL ROOM
Englische Planke 10
20459 Hamburg
Tel. 040.366319

MC ARTHUR GLEN
DESIGNER OUTLET
Orderstraße 10
24539 Neumünster
Tel. 04321.5586880

DRIVING BUTLER
Südring 46
22303 Hamburg
Tel. 0172.4588858

HANSE MODIAL GMBH
Radickestraße 28
21079 Hamburg
Tel. 040.70385241

GIORGIO ARMANI RETAIL S.R.L.
Malte Lepsien, Store Manager
German Branch
Neuer Wall 69
20354 Hamburg
Tel. 040.309978531

DIE HAMBURGER
STADTANZEIGER
Ronald Lührs
Tel. 0176.51572811

MINIATUR WUNDERLAND
HAMBURG GMBH
Kehrwieder 2
20457 Hamburg/Speicherstadt
Tel. 040.3006800

NORDRHEIN- WESTFALEN

CHOPARD BOUTIQUE
Zweigniederlassung der
Chopard Deutschland GmbH
Domkloster 2
50667 Köln
Tel. 0221.9257990

ROERMOND DESIGNER
OUTLET
Stadsweide 2
6041 TD Roermond
Niederlande

E. BREUNINGER GMBH & CO.
StKö-Bogen
Königsallee 2
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.56 64 10

SAVOIR BEDS
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.86228750

IRIS VON ARNIM
Königsallee 21-23
0212 Düsseldorf
Tel. 0211.13068691

HERMANN FRANZEN
GMBH & CO. KG
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Tel. 0211.130780

HESSEN

RISTORANTE LA SCUDERIA
FRANCO LAVORATO
MASSIMO DE SORTES
Feuerbachstraße 23
60325 Frankfurt
Tel. 069.725480

TIGERPALAST VARIETÉ
THEATER
Heiligkreuzgasse 16–20
60313 Frankfurt
Tel. 069.920022-0
Fax 069.92002217

MOOK GROUP RESTAURANTS
KRAZY KRAKEN
M STEAKHOUSE
THE IVORY CLUB
ZENZAKAN
FRANZISKA

SOKAI WELLNESS
Obenberg 2
35510 Wiesental

TICKETVERMITTLUNG24
Konrad-Zirkelstraße 36
97769 Bad Brückenau
Tel. 0176.86300030

RESTAURANT RAMA V
Vilbeler Straße 32
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.21996488

J. G. LOREY SOHN
NACHFOLGER GMBH & CO.
KG
Schillerstraße 16
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.29995-0

VINI DA SABATINI
Grüneburgweg 81
60323 Frankfurt am Main
Tel. 069.726665

INTERLINE
CHAUFFEURSERVICE
ESCHBORN GMBH
Am Kronberger Hang 2
D-65824 Schwalbach
Tel. 06196.95060-0

RESTAURANT NEUER
HAFENKASTEN
Frankfurter Straße 118
63263 Neu-Isenburg
Tel. 06102.35329

4XPRESS GMBH
Wilhelm-Röntgen-Straße 11
63477 Maintal
Tel.: 0800.949464000

BAYERN

MÜNCHENER
STADTRUNDFAHRTEN OHG
Luisenstraße 1
80333 München
Tel. 089.54907560

MAX DIETL HAUTE COUTURE
Residenzstraße 16
80333 München
Tel. 089.224166

AUGUSTINER
GROSSGASTSTÄTTEN
Neuhauserstraße 27
80331 München
Tel. 089.23183257

BENNO MARSTALLER KG
Pacellistraße 8
80333 München
Tel. 089.2907580

GERHARD D. WEMPE KG
Maximilianstraße 6
80539 München
Tel. 089.291299

AUTOBUS OBERBAYERN GMBH
Heidemannstraße 220
80939 München
Tel. 089.323040

BLANCPAIN BOUTIQUE
MÜNCHEN
Maximilianstraße 14
80539 München
Tel. 089.23239688-453

BALLY DEUTSCHLAND GMBH
BALLY-BOUTIQUE MÜNCHEN
Maximilianstraße 11–15
80539 München
Tel. 089.2908-240

F. S. KUSTERMANN GMBH
Viktualienmarkt 8
80331 München
Tel. 089.27325220

KUFFLER GMBH
Residenzstraße 12
80333 München
Tel. 089.290705-0

Service

TEGERNSEER TAL
BRÄUHAUS
Tal 8
80331 München
Tel. 089.222626

BMW WELT
Am Olympiapark 1
80788 München
Tel. 089.125016001

BAYERISCHE SPIELBANK
BAD WIESSEE
Winner 1
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022.9835-0

WILH. & RICH. DIEHL
DIEHL SMOKERS BOUTIQUE
Theatinerstraße 15
80333 München
Tel. 089.297563
Fax 089.29131301

TALBOT RUNHOF
PURPLE LABEL FASHION
GMBH
Theatinerstraße 27
80333 München
Tel. 089.200075220

PRO SERVICE CARGO GMBH
Frachtgebäude
Modul C III
85356 München-Flughafen

NEUE MITGLIEDER

Julia Sieler
Kevin Ole Piepke
The Westin Grand, Frankfurt

Latyr Faye
Sofitel Frankfurt Opera,
Frankfurt

Luca Busetti
Steigenberger Frankfurter Hof,
Frankfurt

Claudia Gimeno Casañas
The Charles Hotel, München

Toni Hofmann
Hilton Berlin, Berlin

ÄNDERUNGEN

Steve Rossi
Fraser Suites Hamburg

Jose Luis Lopez Rodriguez
Sofitel Frankfurt Opera

PASSIV

Jörn Zimdahl
Julia Hähnke
Alessio Die Camillis

RUHESTAND

Amedeo Musto D'Amore

AUSGESCHIEDEN

Johannes Tomsy
Petra Kreitl
Ralf Hoffmann
Isaath Hamdoon

VERSTORBEN

In tiefer Trauer und
Anteilnahme für unseren
Freund, Kollegen und
Ehrenmitglied
Anselm Magel
† 23. Oktober 2019

DEUTSCHE EHRENMITGLIEDER DER UICH

BADEN-BADEN
Richard Schmitz

HAMBURG
Gert Prantner
R.I.M.C. International

BONN
W. D. Wehr

DÜSSELDORF
Ralf Dosot

Rainer A. Wisst
Tax Free Worlwide

NÜRNBERG
Horst Berl
Le Grand Hotel Nürnberg
MÜNCHEN
Michael D. Maas

Erich Sixt und Regine Sixt
Konstantin Sixt und
Alexander Sixt
Sixt GmbH & Co.
Autovermietung KG

FREIBURG
K. H. Zimmermann

PARIS
Patrice Monti

EHRENMITGLIEDER DER SEKTION DEUTSCHLAND

André Witschi

BADEN-BADEN
Frank Marrenbach

BERLIN
Rudy Münster
RWM Hotel Consult

Jean K. van Daalen

Ulrich J. Pfaffelhuber
VAF Pfaffelhuber GmbH

Raffaele Sorrentino

Harry Hartelt

Herbert Beltle
Altes Zollhaus,
Rotisserie Weingruen

DRESDEN
Dieter Blank
Stadtrundfahrt Dresden

HAMBURG
Reinhard Rauch
Old Commercial Room

Gerhard Beyer

MÜNCHEN
Peter Inselkammer
Platzl Hotel

David Langartner

Anselm Magel †

Eduard Reinbold
Restaurant Zum Franziskaner
und Schützenfestzelt

Nico Schönecker
Alexander Holzmaier
Autobus Oberbayern GmbH &
Münchner Stadtrundfahrten OHG

WIESBADEN
Karl Nüser
Hotel Nassauer Hof

ZÜRICH
Wilhelm Luxem

Elmar K. Greif

MITGLIED- SCHAFTEN

5 JAHRE
Linda Urban
René Hohmuth
Jan Gartz
Frank Stumpfenhorst

10 JAHRE
Michael Weber
Sascha Domm
Vivian-Jessica Schiller
Wolfgang Leonhard Skuballa

15 JAHRE
Stefan Ziemus
Johannes Bannert

20 JAHRE
Peter Zahn
Dominique Le Guehenec
Josef Belal

25 JAHRE
Maik Jenke
Massimo Francucci
Roland Würzbach
Velando De Sanctis

30 JAHRE
Michele Schinella

35 JAHRE
Domenico Zoccalli

RUNDE GEBURTSTAGE 2020

30 JAHRE
Tobias Kaufmann
Shirley Scheffer
Toni Hofmann
Nadine Morus
David von der Laake

40 JAHRE
Julia Menzel
Kevin Babboo
Janette Neumann
Bernhard Hausch
Julia Steger
Erdal Demirci
Mike Kaemper
Isabelle Hein
Steve Rossi
Markus Raml
Dario Garofalo
Toni Ferhmann
Johannes Bannert
Nicolai Laaser

50 JAHRE
Heiko Schulze
Jonny Piredda
Georg Strohmayr-Heintze
Marcus Schindler

60 JAHRE
Gaspare Marchese
Thomas Kellermann

75 JAHRE
Lino Chierchia
Walter Kissel
Tomaso Leonardo
Max Flierler
Sandro Carrena

75 JAHRE
Erik Sincic

85 JAHRE
Willi Ruof
Manfred Hahn



DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E.V.
Vereinigung der Hotelportiers Deutschland

Hochstraße 21/UG 14, 81669 München
Telefon/Fax 089 4801381
office@lcdg.org
www.lcdg.org

Ehrenpräsident: Walter Freytag, München
Präsident: Thomas Munko, Berlin
Vizepräsident: Christoph Hundehege, Berlin
Schatzmeister: Hans J. Benkwitz, München
Revisor: Joachim Lenk, Berlin

Bankverbindung

Deutsche Bank München
IBAN: DE74 7007 0024 0404 0705 00
BIC: DEUTDE33MUC

Redaktion

Jochen Ehmann, München

Graphic Design

Michael Kuch München / michaelkuch.de

Herstellung

Offsetdruckerei Alfons Butt
Obere Hauptstraße 30, 84072 Au in der Hallertau

ISSN 0179-1451

Dachorganisation:

**UNION INTERNATIONALE DES CONCIERGES
D'HÔTELS «LES CLEFS D'OR»**

**DIE NÄCHSTE AUSGABE DER LE CONCIERGE
ERSCHEINT IM APRIL 2020.**

Es erwarten Sie interessante Berichte, ein spannender
Interviewpartner und Eindrücke des
Internationalen Kongresses in Neu-Delhi.

BEEINDRUCKEND.

*Ihr kompetenter Partner
für Printmedien*

**OFFSETDRUCK
WERBETECHNIK
MEDIENDESIGN**

**Offsetdruckerei
Alfons Butt**

84072 Au i. d. Hallertau
Telefon: 0 87 52 / 2 37
info@druckerei-butt.de
www.druckerei-butt.de



SIXT rent, SIXT share, SIXT ride
in einer App. Jetzt SIXT App laden.



SIXT



**Hand in hand for the
benefit of the guest.**

(Partner since 1952)

For special rates please visit sixt.com/clefsdor

SIXTrent

SIXTshare

SIXTride





Realise
the
potential™

~~un~~möglich.

Der persönliche Reise-
und Lifestyle-Service der
Platinum Card kann Ihnen
vieles möglich machen,
was sonst unmöglich ist.

Entdecken Sie das Potential.
Tel. 069 9797-3030



www.amex-kreditkarten.de/platinum