

6-7/2023
41. JAHRGANG
HEFTPREIS 7 €

first class

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN FÜR DIE HOTELLERIE



14

Interview mit Christian Urschel,
GymLodge

19

Special Diversität: Vielfältigkeit
leben und fördern

51

Hotelier Ben Förtsch
wirtschaftet umweltfreundlich



MEHR PLATZ FÜR ALLE

Die GymLodge ergänzt seit Februar den Inklusionsbetrieb Centrum für Freizeit und Kommunikation in Spiesen-Elversberg.

Eine hängende Schaar aus Turnringen bildet gemeinsam mit Leuchtkörpern einen form-schönen Lichtspender, ausgediente Turnmatten ergeben stylische Sitzwürfel – das Design der GymLodge lässt keine Fragen zur ehemaligen Nutzung des Gebäudes offen. Im

Februar hat das Centrum für Freizeit und Kommunikation (CFK) im Saarland seine neue Unterkunft ergänzend zum bereits bestehenden Veranstaltungsangebot eröffnet, das primär auf Gruppen, Firmenevents und F e i e r n ausgerichtet ist. „Wir haben, da wo es ging, Elemente aus der alten Turnhalle



Fotos: GymLodge/CFK



**CFK –
Centrum für Freizeit
und Kommunikation der
Lebenshilfe gGmbH**

Zum Nassenwald 1
66583 Spiesen-Elversberg

Geschäftsführer:
Christian Urschel

Eventlocation
USP: Inklusionsbetrieb

22
Schlaf-Pods

11
Hotelzimmer

2
Apartments

55
Mitarbeiter

wieder verwendet“, erklärt Geschäftsführer und Bauleiter Christian Urschel. „Wir hatten z.B. einen Bodenaufbau aus Styropor unter dem Schwingboden der Turnhalle, welches wir zunächst gelagert und dann als Dämmmaterial wieder eingebaut haben. Aber auch die Prellwand haben wir nach Möglichkeit erhalten und wiederverwendet.“

Das Wesentliche im Fokus

Dem Gedanken der Nachhaltigkeit folgend heißt die Designsprache der GymLodge „Reduktion“ und konzen-

triert sich deshalb auf das Wesentliche. Den Gästen stehen auf zwei Etagen keine Zimmer, sondern sogenannte Schlaf-Pods aus Vollholz zur Verfügung, die das Start-up Slooom konzipierte und die in Kaiserslautern gefertigt wurden. Das Interieur wurde von Geplan Design gestaltet. Die Pods sind in drei verschiedenen Größen von vier bis sechs Quadratmetern buchbar. Dazu gibt es 21 Nasszellen, die von einer Gruppe gemeinschaftlich genutzt oder einzeln zum jeweiligen Pod zugebucht werden können. Zusätzlich gibt es eine Showküche, in der auch Kochkurse veranstaltet werden, bevor am Gemeinschaftstisch gegessen wird. Eine Lounge-Area mit Terrasse sowie eine Boulderwand für sportlich Aktive komplettiert die Ausstattung. Vor allem steht das CFK aber als Inklusionsbetrieb für Barrierefreiheit – sowohl im Sinne der Mitarbeitenden als auch der Gäste. Bei der Planung der GymLodge freute sich Christian Urschel deshalb über die Unterstützung durch einen Mitarbeiter, der auf einen Rollstuhl angewiesen ist. „In puncto Barrierefreiheit gibt es zwar ganz enge planerische Vorgaben, aber ein Betroffener sieht vieles wiederum ganz anders und sein Input war sehr hilfreich für das Projekt“, so der Bauherr.

Soziales Miteinander

Das CFK ist eine Tochter der WZB – Werkstattzentrum für behinderte Menschen der Lebenshilfe gemeinnützige GmbH und somit auch Teil der Lebenshilfe Familie im Landkreis Neunkirchen. Rund 20 Menschen mit Behinderung arbeiten im Hotelbetrieb mit – von der Reinigung über den Service bis hin zur Küche. Als Sozialunternehmen schafft das CFK so sinnstiftende Arbeitsplätze in der Hotelbranche. Auf dem Areal in Spiesen-Elversberg befinden sich neben der neuen GymLodge schon seit Längerem ein À-la-Carte-Restaurant mit 40 Sitzplätzen, eine Eventhalle für bis zu 220 Personen und fünf Tagungsräume. Zusätzlich gibt es eine

Sportsbar mit zwei Bowlingbahnen, einen Kinderspielfeld und sogar eine finnische Sauna. Ein Hotel mit 11 Zimmern und zwei Appartements gehört ebenfalls dazu. Das Hotel CFK ist Mitglied im Verbund der Embrace-Hotels e.V., ein Verbund der es sich zum Motto gemacht hat, die Welt nicht in Gewinner und Verlierer teilen zu wollen.

Kreative Küche

Neben Tagungs- und Hochzeitsgästen sind auch Jugendgruppen in der GymLodge willkommen. Da diese in der Regel nicht über dasselbe üppige Budget verfügen wie Firmen, profitieren sie von speziellen vergünstigten Buchungsangeboten, z.B. in der Nebensaison. Grundsätzlich arbeitet das CFK mit Tagungspauschalen, in denen neben der Übernachtung mit Frühstück auch Kaffeepause, Abendessen und in Gruppenevent wie ein Kochkurs inkludiert sind. Jugendgruppen mit geringerem Budget dürfen auch als Selbstversorger in der GymLodge wohnen. „Sie können sich im Baukastenprinzip Leistungen dazu buchen, anfangen vom Brötchenservice, bis hin zum Pizza- oder BBQ-Abend“, ergänzt Christian Urschel.

Das Frühstück sowie alle anderen Mahlzeiten werden in der Regel im Restaurant eingenommen, wo die Speisen überwiegend aus frischen, saisonalen und regionalen Zutaten zubereitet werden. „Unser Küchenteam ist sehr kreativ, da gibt es auch häufig Tagesgerichte, die nicht alltäglich sind. Man darf sich bei uns auch ausprobieren“, erläutert der Geschäftsführer. Gastgeber von Feierlichkeiten oder Tagungen bekommen vom Küchenteam zudem individuelle Buffet- sowie Menü-Vorschläge an die Hand. „Wir bieten nicht nur eine tolle Location, sondern auch Rundum-Sorglos-Pakete für Veranstaltungen an und zudem haben wir nun auch ausreichend Übernachtungsmöglichkeiten für feiernde Gäste“, schließt Christian Urschel.

Nina Schinharl

ICH DESIGNE DEN ARBEITSPLATZ

Christian Urschel, Geschäftsführer des CFK, berichtet von seinen Erfahrungen im Inklusionsbetrieb.



firstclass: Herr Urschel, wie ist die Idee zur GymLodge entstanden?

Die GymLodge soll ein reines Gruppenerlebnis sein, für Seminare, Hochzeitsgäste oder Jugendgruppen, für Menschen mit und ohne Behinderung. Ich habe 2017 im CFK die Geschäftsführung übernommen. Mir war sofort klar, dass wir langfristig mit unserem Veranstaltungsangebot und den elf vorhandenen Zimmern nicht auskommen. Wir haben also verschiedene Gebäude am Standort geprüft und es blieben zwei Möglichkeiten zur Erweiterung: die Turnhalle und ein Bürogebäude. Da wir die Nutzung im Bürogebäude aber anderweitig hätten ansiedeln müssen, haben wir uns am Ende für die Turnhalle entschieden.

Dann ging es an die Planung des Konzepts. Noch einmal mit „normalen“ Hotelzimmern aufzustocken, hätte zwar das Kapazitätsproblem gelöst, aber noch kein Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Wir hatten diesbezüglich wieder zwei Möglichkeiten: entweder Opulenz, was aber nicht zu unserem Inklusionskonzept passt, oder sinnvolle Reduzierung. Die Entscheidung fiel für letzteres. Auf der Suche nach kreativen Partnern bin ich in meinem Netzwerk auf Slooom gestoßen. So kamen wir zu den Pods. Dazu wurde für die Interieur-Gestaltung Geplan Design ins Boot geholt.

Wie hoch waren die Kosten?

Wir haben rund zwei Millionen Euro investiert und Förderungen vom Inklusionsamt des Saarlands und von der Aktion Mensch bekommen.

Rund 20 Mitarbeitende in der CFK gGmbH haben eine Behinderung. Wie gestaltet sich der Arbeitsalltag?

Die Hotellerie als Inklusionsbetrieb ist generell schwierig. Denn Hotellerie und insbesondere Gastronomie bringen sehr viele saisonale Schwankungen und Tagesspitzen, sodass es stressig werden kann – auch in unserer Eventlocation. Haben wir 50 bis 60 Tagungsgäste im Haus, dann läuft alles noch relativ entspannt, aber wenn wir 300 Gäste

Foto: CFK gGmbH

à la carte bewirten, geht es schon mal hoch her. Je planbarer das Geschäft, desto besser ist es für alle Beteiligten, je mehr Überraschungen, umso spannender. Das ist bei uns wie überall. Wir arbeiten primär mit Menschen zusammen, die geistige Beeinträchtigungen, wie Lernbehinderungen, haben. Entscheidend ist, ein Arbeitsspektrum zu finden, das bewältigt werden kann. Ein Mensch mit Lernbehinderung kann z.B. eine Tätigkeit verrichten, muss dann aber für die nächste Tätigkeit erst wieder eingewiesen werden, bevor er sie erledigen kann, und so weiter und so fort. Das ist sehr betreuungsintensiv. Wir beschäftigen beispielsweise auch Menschen mit autistischer Spektrumsstörung im Betrieb. Sie können eine kleine Station im Restaurant bewältigen – solange die Parameter stimmen. Wenn sich Gast und Kollegen normal benehmen und keine Stressfaktoren hinzukommen, dann funktioniert das auch problemlos. Wenn sich aber ein Gast z.B. über das Essen beschwert, dann kann es schon vorkommen, dass die Performance des Mitarbeitenden darunter leidet. Aber das passiert auch unabhängig von einer Behinderung.

Was lernen Sie von Ihren Mitarbeitenden?

Dass man die gewünschten Leistungen, also den Arbeitsauftrag, klar definieren muss. Es gilt darauf zu achten, dass man nicht zu viele Aufgaben auf einmal vergibt.

Was ist Ihnen in puncto Mitarbeiterführung persönlich besonders wichtig?

Jeder Mensch in einer Führungsposition muss in der Lage sein, sich und seine Tätigkeit zu reflektieren. Jeder muss sich selbst stets den Spiegel vorhalten. Wenn ich dazu nicht in der Lage bin, gehöre ich nicht in die Führungsriege. Man braucht einerseits emotionales Einfühlungsvermögen, andererseits muss man auch Leistung einfordern können. Ich spiele fair und habe klare Regeln, denn Struktur ist wichtig. Einen Blick dafür haben, wer der oder die Mitarbeitende ist und was er oder sie leisten kann, ist wichtig. Als Führungskraft designe ich gewissermaßen den Arbeitsplatz. Ich analysiere, welche Tätigkeiten jemand verrichten kann, damit er sich wertgeschätzt fühlt und merkt, dass er einen Beitrag geleistet hat.

Wichtig sind mir vor allem ein vernünftiger, kollegialer Umgang, Vertrauen und eine entsprechende Fehlerkultur. Denn jeder Mensch darf natürlich Fehler machen, aber dazu zu stehen und die Verantwortung zu übernehmen, gehört auch dazu.

Ich lasse meinen Mitarbeitenden zudem entsprechende Freiräume – dem einen mehr, dem anderen weniger, das hängt natürlich immer mit der Performance der jeweiligen Person zusammen.

Würden Sie das Betriebsklima in der GymLodge als familiär bezeichnen?

Ja, das kann man schon so beschreiben, heißt aber, dass es auch mal Streit geben kann. Wir sind ein überschaubares Team mit 55 Mitarbeitenden. Wir organisieren gemeinsame Veranstaltungen, Weihnachtsfeiern, Bowling- oder Grillabende.

Welches Feedback haben Sie bisher für die barrierefreien Pods erhalten?

Wir hatten bisher noch keine Rollstuhlfahrenden, aber eine der ersten Buchungen während der Vermarktungsvoröffnung war eine Familienfeier mit zwei Rollstuhlfahrenden inklusive Betreuenden, die bald stattfinden wird. Das wird unsere Feuertaufe und auf deren Feedback sind wir sehr gespannt. Wir haben uns nämlich z.B. eine Einstiegshilfe in die Pods für Rollstuhlfahrende überlegt, aber der Praxistest fehlt noch.

Was würden Sie Kollegen raten, die in ihrem Hotel ebenfalls Inklusion mehr fördern möchten?

Wenn sie ein vernünftiges Team haben, dann ist das Thema Inklusion gar nicht weiter schwierig. Man muss sich entsprechend über die Herausforderungen und die Verantwortung im Klaren sein. Wir sind Tochtergesellschaft einer WfbM (Werkstatt für Menschen mit Behinderung), also haben wir eine ganz andere Basis. Aber jeder Mensch trägt sein Päckchen und es ist stets eine Herausforderung, eine Leistung abzurufen und diese dann auch zu bekommen. Das ist bei Menschen mit einer Beeinträchtigung nicht anders.

Was steht als Nächstes an?

Baulich sind wir jetzt auf Stand, die Hotelzimmer sollen zunächst im Januar/Februar 2024 eine Auffrischung bekommen. Da sind wir gerade an der Planung. Wir hätten zudem gerne noch einen Tagungsraum im Wald, aber das wird eher eine Konzeptgeschichte. Die Fläche haben wir immerhin schon.

Vielen Dank für das Gespräch.

Nina Schinharl



Christian Urschel ist gelernter Hotelfachmann und hat Hotel- und Tourismusmanagement studiert. Er betreibt kleine Individualhotels im Schwarzwald und war bereits als Dozent und Studienbereichsleiter für Hotelmanagement an einer privaten Bildungseinrichtung tätig. Seit 2017 zeichnet er als Geschäftsführer für das Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe in Spiesen-Elversberg verantwortlich. Die GymLodge ergänzt die Eventlocation als sein neuestes Projekt.