

Betriebsführungskonzept Falkensteiner Hotel Grömitz

I. Projektidee

Die Region Ostholstein in Schleswig-Holstein ist eine attraktive Destination für den Sommertourismus und auch als Erholungs- und Erlebnisraum in den Nebensaisonzeiten.

Die Falkensteiner Michaeler Tourism Group AG als familiengeführter Ferienhotel-Betreiber mit Sitz in Wien, plant ein neuartiges, qualitativ hochwertiges Ferienhotel aufgeteilt in mehrere Baukörper mit 104 Zimmern, sowie 26 Apartments mit insgesamt weniger als 400 Betten zum Verkauf mit Wiedervermietung, auf insgesamt 22.300 m² BGF. Fokus dabei werden Familien- und Aktivurlauber sein. Das auf Ganzjahresbetrieb ausgelegte Hotel soll nur wenige Wochen im Jahr, in denen u.a. Revisionsarbeiten vorgenommen werden, geschlossen sein.

II. Allgemeines

Der Beherbergungsbetrieb ist ein Hotel und wird als 5* Vollhotel mit integrierter Gastronomie geführt. Es ist spezialisiert auf Feriengäste und Familien.

Das Hotel gliedert sich hinsichtlich der Betriebsführung in folgende Teilbereiche:

- a) Eingangsbereich
- b) Lobby inkl. Hotel-Bar
- c) 1 Hauptrestaurant im EG mit Außenterrasse
1 À-la-carte-Restaurant mit eigener Außenterrasse
- d) Im Hauptrestaurant und À-la-carte-Restaurant sind Hausgäste und externe Gäste herzlichst willkommen.
Eine zentrale Küche für Hauptrestaurant und das À-la-carte-Restaurant, jeweils mit Show-Küchenstationen. Das Hauptrestaurant ist als Buffetrestaurant zur teilweisen Selbstbedienung geplant, inkl. Schank mit Bedienung.
- e) Großzügiger, stockwerksübergreifender Kinderspielbereich
- f) Multifunktionshalle
- g) Poolbereich inkl. Wasserattraktionen (innen) im EG
- h) Sauna- und Spa-Bereich für Familien im EG
- i) Adults-only-Spa-Bereich im Dachgeschoss mit Außensauna und Außen(whirl)pool
- j) Treatment-Räume
- k) Sport/Fitness-Bereich
- l) Yoga-Raum
- m) Bike-Store inkl. Werkstatt u. Bike-Verleih sowie Bike-Waschplatz
- n) 104 Zimmereinheiten
- o) 26 Apartments zum Verkauf mit Wiedervermietung
- p) Back-Of-House / Offices
- q) Diverse Lagerräume, Anlieferungszone, Müllentsorgungsbereich
- r) Mitarbeiter-Räumlichkeiten/ Offices
- s) Kleine Wäscherei mit Haushaltsmaschinen

Das gesamte Hotel wird als Nichtraucher-Hotel geführt. Rauchen ist nur im Außenbereich gestattet, dies gilt für Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen.

III. Standort

Das Hotel wird auf einem ca. 17.400m² großen Grundstück oberhalb des Yachthafens Grömitz errichtet.

IV. Betriebs-/Öffnungszeiten

Das Hotel wird, abhängig vom Feiertags- und Ferienkalender, an circa 340 Tagen im Jahr betrieben, für Revisionsarbeiten sind einige Schließtage im Frühjahr sowie im Herbst geplant. Die Betriebsführung wird als Jahresbetrieb geplant.

Die verschiedenen Bereiche des Hotels sind wie folgt geöffnet:

1. Rezeption	Mo-So 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr
2. Gastronomie	
a. Haupt-Restaurant	Mo-So 07:30 Uhr bis 23:00 Uhr
b. À-la-Carte-Restaurant	Mo-So 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr
c. Bar	Mo-So 07:30 Uhr bis 24:00 Uhr
d. Außenterrasse	Mo-So 07:00 Uhr bis 23:00 Uhr
3. Wellnessbereich	
a. Poolbereich (innen / außen)	Mo-So 07:00 Uhr bis 22:00 Uhr
b. Sauna- und Spa-Bereich	Mo-So 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
c. Fitness- und Gymnastik	Mo-So 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr
d. Treatmentbereich	Mo-So 07:00 Uhr bis 22:00 Uhr
4. Kinderbetreuung	Mo-So 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
5. Übrige Spielbereiche	Mo-So 07:00 Uhr bis 22:00 Uhr
6. Gästezimmer	Mo-So 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr

V. Kapazitäten

Hotel:	104 Zimmer
Apartments:	26 Einheiten
Hauptrestaurant:	350 Sitzplätze
A-la-Carte Restaurant:	120 Sitzplätze
Bar:	80 Sitzplätze

VI. Betriebsabläufe

1. Versorgung

Die Hauptanlieferung soll montags bis samstags zwischen 06:30 Uhr und 16:00 Uhr, bestenfalls mittels Kleintransporter bzw. LKW erfolgen. Pro Woche sind ca. 25-30 Anlieferungen zu erwarten, wovon mit LKWs rund 20 An- und Abfahrten pro Woche, abhängig von den lokalen Lieferanten, angenommen werden. Die Anlieferung erfolgt ebenerdig.

2. Entsorgung

Es sind folgende Abfallarten zu erwarten:

- Restmüll
- Recyclingmüll
- Glas
- Papier/Kartonagen
- Speiseabfälle
- Speisefette und -öle

Die zentrale Entsorgungsstelle mit Müllraum befindet sich im Erdgeschoss im Bereich der Anlieferung. Diese ist ebenerdig und einfach erreichbar

3. Produktion

- Die Produktion der Speisen für sämtliche gastronomischen Outlets erfolgt in der Küche im Erdgeschoss. Der Produktionsbereich ist räumlich von den Showküchen im Hauptrestaurant und à-la-carte Restaurant getrennt vom Gastbereich nicht einsehbar.
- Im Bereich dieser Showküchen sind auch die jeweiligen Speisenausgaben
- Die Lagerung der Speisen erfolgt in Lagerräumen und Kühlhäusern, die je nach Nutzung im Erdgeschoss, direkt in der Küche (Tageslager) und im 1. Untergeschoss untergebracht sind.
- Die Speisen werden als Rohprodukt oder als (Teil-)Fertigprodukt in unterschiedlichen Fertigungsstufen eingekauft und weiterverarbeitet.

4. Geschirr

- Es wird im gesamten Hotelbereich kein Einweggeschirr verwendet.
- Die Reinigung von sämtlichem Geschirr (inkl. Porzellan, Glas, Besteck, Kochgeschirr) findet in einem räumlich abgetrennten Spülbereich in der Hauptküche statt.

VII. Personal

Insgesamt sind ca. 90-110 Beschäftigte in Voll- und Teilzeit-Beschäftigungsverhältnissen geplant. In der Hochsaison werden zusätzlich ca. 10-20 Saisonkräfte eingestellt.

Für Mitarbeiter gibt es einen separaten Eingang. Von dort aus haben die Mitarbeiter einen direkten Zugang zu den Personalumkleiden und den Aufenthaltsräumen. Die Umkleiden sind nach Geschlechtern getrennt. Es stehen ebenfalls mehrere Personaltoiletten zur Verfügung, sowie Waschgelegenheiten und ausreichend Duschen.

Für die Pausen sind die Mitarbeiter in der selbst betriebenen Mitarbeiterkantine willkommen. Zur Verpflegung dient eine Buffetzeile für die Ausgabe von kalten und warmen Speisen in Form von Selbstbedienung. Ferner stehen 24h am Tag Getränke (mind. Wasser/Soda und Sirupe), sowie Kaffee und Tee zur Verfügung.

Je nach Abteilung wird in bis zu 3 Schichten gearbeitet. Die Arbeiten sind im Normalfall von 05:00 Uhr bis 01:00 Uhr verteilt. Der Nachtdienst wird durch 1-2 Mitarbeiter an der Rezeption abgedeckt werden. Somit ist das Hotel bei Öffnung rund um die Uhr besetzt.