



Bilder: Palatin

STRATEGIE |

Das Palatin steht Kopf

Zum 25-jährigen Bestehen im kommenden Jahr stellt das renommierte Haus in Wiesloch gleich mehrere Weichen neu.

Deutschlandweit ist das Vier-Sterne-Hotel mit angeschlossenem Tagungs- und Kulturzentrum, Boarding House, Restaurant, Bar und Tiefgarage inzwischen bekannt. Und das nicht nur, weil es seit einigen Jahren ein Best-Western-Plus-Haus ist, einen vollen Veranstaltungskalender, eine herausragende Küche und einen eigenen Weinberg besitzt. Wenn ein Preis verliehen wird, ist das Palatin meist vorne mit dabei – sei es allein in diesem Jahr der „Deutsche Tourismuspreis“ (unter den ersten neun), der „Hospitality HR Award“ (Platz drei), die „Top 250 Tagungshotels“ (vier Spitzenplätze in vier Kategorien), eine Top-Job-Auszeichnung und viele andere mehr.

Das liegt nicht zuletzt am „Regisseur“, wie er sich selbst nennt: Klaus Michael Schindlmeier führt das Haus seit neun Jahren und setzt großes Vertrauen besonders auch in die jungen Talente: „Selbstverantwortung. Das ist der Schlüsselbegriff, der Unternehmen verbindet, die ei-

nen ‚New Way of Work‘ pflegen“, so der Geschäftsführer. „Diese Unternehmen setzen Vertrauen in ihre Mitarbeiter. Sie glauben, wie ich, an den Leistungswillen und die Leistungsfähigkeit ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – und überlassen ihnen mehr Freiheit, mehr Aufgaben, mehr Entscheidungen, als es an demnorts die Regel ist.“



Unkonventionell: Die Bühne des Staufersaals kann als Seminarraum genutzt werden.

Schindlmeier setzt im Palatin nicht auf die klassischen Karrierestufen, sondern auf Arbeits- und Veränderungsprozesse – sowie auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die diese neuen Abläufe wollen, sie durchdenken und auf den Weg bringen. „Wichtig ist nicht, wer das Sagen hat, sondern wer im Unternehmen der Zukunft etwas kann“, ist seine Devise. „Jeden Mitarbeiter so zu nehmen, wie er ist, und ihn in seiner Einzigartigkeit wertzuschätzen – das ist ein zentrales Prinzip meiner Vorstellung von Unternehmenskultur. Status zählt nicht. Was zählt, ist ein Herz und die Freude für das, was man tut.“ Das „Management by I tell you“ funktioniert nicht mehr. „Je mehr meine Regiearbeit zum Tragen kommt und Mitarbeiter ihre eigenen Entscheidungen einbringen, desto dramatischer verbessern sich die Ergebnisse“, konkretisiert Schindlmeier. „Es entsteht ein Schwungrad, das man nicht mehr aufhalten kann.“

Und dieses Schwungrad hat nun eine neue Umdrehung genommen: Rechtzeitig zum 25-jährigen Bestehen erreicht die Marke als „Das Palatin“ eine neue Stufe. Im neuen Logo steht der Artikel auf dem Kopf – „um zu zeigen, dass dort anders gedacht wird“, wie der Chef des Hauses betont. „So können auch die Hotel- und

Tagungsgäste davon ausgehen, etwas Besonderes zu erleben, wenn sie im Palatin sind.“

Konsequenterweise wurden in diesem Jahr nicht nur das Restaurant, der Wintergarten, ein Tagungsraum sowie einige Musterzimmer neu gestaltet, es gibt auch noch weitere Pläne. Neben der „Denkwerkstatt“, dem bisherigen Kreativraum für bis zu 40 Tagungsgäste und der Nutzung der großen Bühne des Staufersaals als Tagungsraum gibt es in wenigen Wochen noch einen weiteren Raum: den „Geistesblitz“. Details verrät Schindlmeier noch nicht, nur so viel: „Tagungen und Seminare werden eine neue Qualität erhalten, die allein mit Worten und Powerpoint nicht zu erreichen ist. Das gilt auch für die Bar, die als ‚DenkBar‘ bald mit einem frischen Konzept für Hotelgäste und Besucher aus der Region an den Start gehen wird.“

Gemeinsame „Flucht“ stärkt Bindung

Auch die hauseigene Agentur „Palatin Concept“ versteht sich nicht nur als Raumvermittler und Caterer. Im Gegenteil: Sie unterstützt ihre Kunden bei der Konzeption und Umsetzung von Veranstaltungen jeder Art. Auch Teambuilding-Programme werden von „Palatin Concept“ entwickelt. Neuestes Beispiel ist „Escape the Rooms“. Hier arbeiten zwei räumlich getrennte Teams an ihrer Flucht aus einem abgesperrten Raum. Doch das geht nur, wenn die Teilnehmer zusammenarbeiten.

Das Palatin setzt sich darüber hinaus für die Branche als Ganzes ein, denn in vielen anderen Hotels ist die Anzahl der Bewerber stark rückläufig. Das müsse nicht sein, findet Klaus Michael Schindlmeier, er habe „auch nach 50 Berufsjahren immer noch den geilsten Beruf der Welt“. Um das bekannt zu machen und auch einige Anregungen zur Diskussion zu liefern, betreibt das Palatin seit kurzem einen Blog: www.hotellerie-ist-zukunft.de.

„Das Palatin“ vereint unter einem (Marken-)Dach in Zukunft Best Western Plus Hotel, Palatin Concept mit Tagungszentrum, Kulturzentrum, Restaurant und Bar. „Allen gemeinsam ist das Individuelle“, unterstreicht Schindlmeier. „Palatin ist, was du draus machst“ lautet der Claim des Hauses. Und damit das auch zu realisieren ist, stellen die Mitarbeiter für ihre Kunden gerne alles Mögliche auf den Kopf.



Bilder: Palatin

BUSINESS CATERING

EXPERTISE & EXKLUSIVITÄT

Wir haben eine lange Tradition in der Begleitung von Firmenevents.

Unsere Kunden schätzen neben den köstlichen Speisen und der gebotenen Diskretion vor allem die Professionalität unserer Dienstleistung.

Ob bei Betriebsfeiern, Corporate Events oder der Verpflegung auf Kongressen und Meetings besticht unser geschultes Personal durch ansprechendes Äußeres und gepflegte Umgangsformen.

Wir wissen, dass ein perfekter Catering-Service zum positiven Auftritt Ihres Unternehmens beiträgt. Aus diesem Grund geben wir alles für Ihr gelungenes Business Event.

Z Event & Catering GmbH
Handelsstr. 16 69214 Eppelheim
T 06221 / 79 11 0
www.z-event-catering.de