



Göbel Hotels

Modern, innovativ und zukunftsorientiert

In der Mitte Deutschlands, im Dreiländereck zwischen Hessen, Niedersachsen und Thüringen betreibt die Familie Göbel in dritter Generation sehr erfolgreich 15 Hotels und sechs Gastronomiebetriebe. Der Redaktion des *Servisa* Magazins hat die sympathische und innovative Hoteliers-Familie einen Einblick in ihre Arbeit gegeben.

Das Stammhaus in Willingen:
Hier legte Gert Göbel mit
seiner Frau Irene den
Grundstein für
den Erfolg.



Stephanie Göbel leitet das Stammhaus und ist in der Geschäftsführung vornehmlich für Personal und guest relation zuständig.



Unternehmensgründer und Motor des Familienunternehmens Gert Göbel



Markus Göbel zeichnet in der Geschäftsleitung für Technik und Digitalisierung verantwortlich sowie die Leitung des Schlosshotels zusammen mit seiner Frau Andrea.

Aktuell teilen sich Stephanie Göbel, ihr Bruder Markus und Vater Gert die übergeordneten Aufgaben der Geschäftsführung. Stephanie Göbel führt mit Göbel's Landhotel gleichzeitig das Stammhaus, in dem 1934 ihre Großeltern Heinrich und Lina Göbel eine Pension eröffneten, und ihre Eltern Gert und Irene Göbel 1974 mit dem Ausbau und der Weiterentwicklung den Grundstein für den Erfolg der Familie legte. Markus Göbel obliegt zusätzlich die Leitung von Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“ in Friedewald bei Bad Hersfeld, einem 5-Sterne-Wellness-Resort. Kürzlich ist auch die jüngste Schwester Kathrin in die Hotelleitung des familieneigenen Hotels, dem „Willinger Hof“, eingestiegen. Gert Göbel, der in diesem Jahr seinen 70sten Geburtstag feiert, zeichnet mittlerweile „nur noch“ für die Leitung der Gastronomiebetriebe und für die Immobilienentwicklung verantwortlich.

Ein starkes Team

„Geht nicht, ist ein Mangel an Fantasie“, erklärt Stephanie Göbel und gibt schmunzelnd zu, mit dieser Maxime schon so manchen Dienstleister zur Verzweiflung gebracht zu haben. Vielleicht liegt hier aber das Geheimnis des Erfolgs der Familie, denn Stillstand gibt es bei den Göbels nicht. Mit nur 23 Jahren übernahm Gert Göbel von seinem Vater die beschriebene Pension und begann damit, seine persönliche Erfolgsgeschichte zu schreiben. Als Mensch der Tat, ohne Allüren und geprägt von einer gesunden Bodenständigkeit, baute er das Unternehmen über die Jahre zu einem der wachstumsstärksten Hotelunternehmen Deutschlands aus. Sein persönliches Erfolgsrezept: „Wir sind inhabergeführt und sein Eigentum möchte man doch stets optimieren. Außerdem denke ich immer langfristig, und Qualität und Professionalität stehen für mich an erster Stelle“, erklärt der Vollblutunternehmer, dem auch klar war, dass er seinen Kindern einmal ein Unternehmen übergeben möchte, das am Markt bestehen kann. So hat sich die Familie Göbel schon früh mit dem Fachkräftemangel beschäftigt und auch das Thema Nachhaltigkeit nimmt einen großen Stellenwert ein. Zwei Bereiche, die heute Markus und Stephanie Göbel untereinander aufteilen, „Ich bin für die Technik und Digitalisierung zuständig, meine Schwester für den Gäste- und den Personalbereich“, erklärt Markus Göbel.

Nachhaltige Gastgeber

Kontinuierlich wird in allen Bereichen geprüft, wie Ressourcen geschont werden können. Das fängt bei der Energie an und hört beim Wasserverbrauch längst nicht auf: „Wir haben gerade neue Fenster eingebaut, planen Photovoltaikanlagen und bieten unseren Gästen insgesamt 35 Wallboxen zum Laden von E-Autos an“, so Markus Göbel. Ein Engagement, dass nicht nur von den Gästen honoriert wird. Drei Hotels sind bereits zum wiederholten Mal mit dem DEHOGA Umweltcheck in Gold ausgezeichnet worden, bei dem die Betriebe nachhaltiges und umweltschonendes Wirtschaften in den Bereichen Energie und Klimaschutz, Wassersparen, Abfallentsorgung und Lebensmittel nachweisen müssen, um die Auszeichnung zu erhalten. Auch in Sachen Zimmerreinigung wurde optimiert: „Bei einer Reinigung werden 7,4 Liter Frischwasser verbraucht. Also haben wir verschiedene Möglichkeiten ausprobiert und bieten eine Zwischenreinigung nur noch auf Wunsch an“, erklärt Stephanie Göbel.



Der renovierte Restaurantbereich im Göbel's Landhotel.



Die Göbel Hotels haben früh das Potenzial von Cook & Chill erkannt.

Ein Schritt, der nicht nur Reinigungsmittel, sondern auch Arbeitszeit einspart, um diese in die Reinigung anderer Bereiche zu investieren. „Die Gäste zeigen sich verständnisvoll und sind stolz, mit dem Verzicht der Zwischenreinigung einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten“, zieht sie ein positives Fazit.

Cooler Arbeitgeber

Bei der aktuellen Diskussion um die Vier-Tage-Woche können die Göbel Hotels mithalten. „Bei jedem Vorstellungsgespräch bieten wir dieses Arbeitsmodell an. Dann fragen wir, wie viele Stunden sie gerne arbeiten möchten. Uns liegt viel daran, Mitarbeiter zu halten“, macht Stephanie Göbel klar. Neben flexiblen Arbeitszeitmodellen, übertariflicher Bezahlung sowie attraktiven Vergünstigungen und Vorteilen durch eine eigene „Göbel Hotels Mitarbeitercard“ wird auch ein umfangreiches Portfolio an Weiterbildungen angeboten. So hat erst kürzlich eine Gruppe das Zertifikat zur Ausbildereignung erworben. Darüber hinaus werden auch Auszubildende aus dem Ausland angeworben, die mittels Sprachkurs und Patenprogramm schnell Fuß fassen können. Insgesamt sind Mitarbeiter aus 37 Nationen bei der Göbel Gruppe angestellt. Mittlerweile arbeiten viele ehemalige Auszubildende als Führungskraft. Weil diese ganzen Maßnahmen jedoch nicht ausreichen, um langfristig alle Stellen besetzen zu können, hat die Familie Göbel schon früh nach Alternativen gesucht. So sind längst viele Abläufe im gastronomischen Alltag digitalisiert. In einigen Gastronomiebetrieben ist erfolgreich das Self-Ordering etabliert worden und auch Möglichkeiten wie der Self-Check-In sind aktuell in der Testphase.



Jens Frank, Küchenchef im Schlosshotel zu Gast bei Volker Gabel.



(V. l. n. r.) Volker Gabel, Küchenchef von Food Culinar – Catering by Göbel Hotels und Jens Frank tauschen sich regelmäßig aus.

Chillige Küchencrew

Auch in Sachen Kulinarik setzen die Göbels auf modernste Technik. „Jens Frank, unser langjähriger Küchenchef im Schlosshotel, kam vor etwa vier Jahren auf uns zu, dass er aus familiären Gründen nicht mehr so oft bis in den späten Abend arbeiten konnte. Weil wir jemanden, der so qualifiziert wie Herr Frank ist, unbedingt halten wollten, haben wir überlegt, wie das machbar ist“, erzählt Markus Göbel. Als Lösungsansatz beschäftigten sich die zwei stärker mit dem Cook & Chill-Verfahren. „Es war ja damals schon klar, dass gute Köche immer schwerer zu bekommen sind“, so Markus Göbel. Also wurden die entsprechenden Geräte angeschafft. „Das war schon eine Herausforderung. Wie kommen wir mit den Geräten zurecht, wie akzeptieren das meine Kollegen?“, erzählt Jens Frank von den Anfängen. Doch auf Dauer überzeugten die Vorteile. Jens Frank und seine Crew können tagsüber in Ruhe die Menükomponenten kochen, herunter kühlen und abends dann die einzelnen Teller erst kalt zusammenbauen und für fünf Minuten im Ofen regenerieren, wenn der Bon reinkommt. „Natürlich muss ich ein Steak braten und einen Salat kalt anrichten, aber dadurch, dass wir einen wesentlichen Teil des Menüs für unsere Gäste nur anrichten, regenerieren und vollenden müssen, ist der abendliche Stresspegel wesentlich gesunken“, so Jens Frank, der den Hotelgästen saisonal wechselnde Menüs anbietet. Ein großer Vorteil, gerade in der heutigen Zeit. „Dadurch bin ich flexibler, kann reagieren, wenn Lebensmittelpreise steigen und Produkte nicht lieferbar sind oder auch verstärkt auf Angebote zurückgreifen, ohne dass die Qualität leidet“, erklärt der Familienvater, den man abends nur im Notfall in der Küche antrifft. „Insgesamt sparen wir zwei Köche in der Abendschicht ein und haben viel weniger Reklamationen seitens der Gäste als früher, weil wir eine gleichbleibend gute Qualität bieten.“

One-Man-Show

Mit einer Zentralküche in Willingen gehen die Göbels noch einen Schritt weiter. Vor sechs Jahren hat Unternehmensgründer und Vollbluthotelier Gert Göbel die Idee einer zentralen Produktionsküche für die eigenen Betriebe entwickelt. Warum sollte jeden Montagmorgen in all seinen Küchen zum Beispiel eine Demi-glace angesetzt werden, bei unterschiedlich besetz-

tem und qualifiziertem Team und bei womöglich unterschiedlichem Geschmack. Auch wohlwissend, dass der immer größer werdende Fachkräftemangel zu einem Umdenken in der Gastronomie und Hotellerie führen muss, gründete er „Food Culinar – Catering by Göbel Hotels“ und stellte mit Volker Gabel einen Küchenchef mit langjähriger Erfahrung ein. Eine leerstehende Metzgerei in Willingen wurde angemietet und dann wurde losgelegt. Ziel war es hier, die zeitraubenden und personalintensiven Speisenkomponenten für die eigenen Gastronomien und Hotels vorerst nur in und um Willingen herzustellen. Schnell merkten Gert Göbel und Volker Gabel, dass ihre Idee ohne den Einsatz von Cook & Chill auf Dauer nicht umsetzbar ist. „Wir mussten auch schauen, dass wir bei unserem Geschmacksprofil bleiben“, so Volker Gabel. Seitdem ist auch der Gerätepark in der Zentralküche gewachsen. Mittlerweile gehören zwei Dampfdruckgarer, ein großer Kombidämpfer, zwei Schnellkühler und ein großes Kühlhaus zum Equipment.

Feste Abläufe

Die teilnehmenden Outlets geben ihre Bestellungen bis montags an die Zentralküche; und dann legt Gabel los, denn in der Zentralküche ist er momentan noch eine One-Man-Show. Montag und Dienstag kocht er die Bestellungen runter, mittwochs wird ausgeliefert und Donnerstag und Freitag zubereitet, was ganz aus ist. „Mittlerweile habe ich genug Erfahrung und ein Gefühl dafür, was gebraucht wird“, so Gabel, der möglichst regionale Zutaten verarbeitet und auch die saisonale Verfügbarkeit nicht aus dem Blick lässt. Wir legen sehr viel Wert auf Qualität und kochen clean Label, verwenden keine Pülverchen und Zusatzstoffe“, berichtet Volker Gabel. Pro Monat werden in der Zentralküche rund 9.800 Kilogramm Lebensmittel zu 42.000 Speisenkomponenten verarbeitet. Anders als sein Kollege Jens Frank in Friedewald füllt Volker Gabel keine Einzelportionen ab, sondern in größeren Gebinden. Mittlerweile stehen über 80 Produkte auf seiner Bestellliste – von Schmorgerichten wie Rinderrouladen, Sauerbraten, Ochsenbäckchen, Tafelspitz über Suppen, Saucen, Kohlgemüse, Sous-vide-Gerichte wie Gänsekeulen bis hin zu veganer Linsen-Bolognese. Volker Gabel verarbeitet die frischen Zutaten zu den Komponenten, füllt diese sofort luftdicht in Plastikschräuche ab und legt sie dann in den Schnellkühler, in dem die Ware von 80 °C



auf 0 Grad in nur etwa 30 Minuten runtergekühlt wird. So bleiben die Vitamine erhalten und die Qualität gesichert. Mit Etiketten versehen, auf denen Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum sowie Rückstellprobennummer ausgewiesen sind, warten die köstlichen Produkte auf die Auslieferung bis hin nach Eisenach. Von dem System sind auch seine Kollegen in den gastronomischen Outlets überzeugt, die sich auf Vorspeisen, Desserts und das Anrichten der Gerichte konzentrieren können. Dann ist Volker Gabel schon längst im Feierabend. Weil es so gut läuft, steht für die Zentralküche in naher Zukunft ein Umzug in neue Räumlichkeiten mit vergrößerter Kühlhauskapazität an.

Küche der Zukunft

Für die Zukunft wollen Volker Gabel und Jens Frank ihre Kollegen noch stärker an die Arbeitsweise mit Cook & Chill-Produkten heranführen. Ebenso sollen noch mehr vegetarische und verstärkt auch vegane Komponenten umgesetzt werden. Jens Frank hat dazu beim Veganuary mitgemacht. „Ich wollte ein Gefühl dafür bekommen, wie man vegane Gerichte kulinarisch vernünftig umsetzt.“ Denn immer am Puls der Zeit zu sein, ist den beiden enorm wichtig. Deshalb war auch ein Besuch der Internorga schon fest eingeplant: „Einfach um sich mal wieder Inspirationen zu holen, zu schauen, was neu ist auf dem Markt und natürlich auch, um Kollegen zu treffen“, erzählen die beiden.

Gute Partnerschaften

Damit Jens Frank, Volker Gabel und ihre Kollegen immer die passenden Produkte in ausreichenden Mengen zur Verfügung haben, setzt die Familie Göbel schon seit Jahrzehnten auf den Service-Bund. Ein Großteil der Betriebe wird von der Gebietszentrale Schwalenstöcker und Gantz (Schwalli) aus Korbach beliefert, aber auch List in Goslar und Flach in Frielendorf kamen mit der Eröffnung neuer Hotels im Laufe der Jahre hinzu. „Insbesondere die Zuverlässigkeit, die Freundlichkeit unserer Ansprechpartner und das Bestreben, uns immer wieder neue, passende Produkte vorzustellen, schätzen wir“, erklärt Markus Göbel. Für Stephanie Göbel ist es darüber hinaus die Zusammenarbeit der einzelnen Gebietszentralen untereinander und als direkte Schwalli-Kundin das Innovationsbestreben: „Ich finde es einfach toll, wie innovativ Schwalli ist. Auch in Krisensituationen haben Thomas Raabe und seine Mitarbeiter es geschafft, immer mit uns Kunden verbunden zu bleiben.“ Jens Frank und Volker Gabel können dem nur zustimmen; insbesondere die Lieferzuverlässigkeit ist für beide relevant, da die Bestellmengen ja nicht gerade klein sind. Im Zuge der Nachhaltigkeitsbestrebungen wurden auch die Lieferintervalle von teilweise fünf Mal pro Woche auf zwei Mal pro Woche reduziert. Bei 15 Hotels und sechs gastronomischen Outlets werden so eine Menge Ressourcen eingespart.

Fit für die Zukunft

Auch wenn das Jahr 2022 noch so manche Herausforderungen für die Branche bereithalten wird, blickt man bei den Göbels optimistisch in die Zukunft, sieht man sich in den verschiedenen Bereichen doch gut aufgestellt. Außerdem, so ist sich Gert Göbel sicher: „Qualität und guter Service werden sich immer durchsetzen.“



Jens Frank und Volker Gabel organisieren mit Kollegen regelmäßig zusammen Schulungen für Azubis und Küchenpersonal.

Das Schlosshotel „Prinz von Hessen“ in Friedewald empfängt die Gäste in historischen Umfeld.



Göbel Hotels

Die Göbel Hotels sind eine nationale, familiengeführte Hotelgruppe mit 15 Hotels, 1 Chaletpark, 33 Ferienwohnungen mit insgesamt 1.381 Betten sowie 6 Gastronomien in Nordhessen, im benachbarten Nordrhein-Westfalen, Thüringen und Niedersachsen.

- 15 Hotels mit insgesamt 1.381 Betten
- 506.748 Übernachtungen (2019 – in der Vor-Coronazeit)
- 6 gastronomische Betriebe
- 919 Mitarbeiter
- Gehören zu den TOP-50-Hotelgesellschaften der umsatzstärksten Hotelgruppen in Deutschland (Platz 36) (Der Hotelier 7/2021)



www.goebel-hotels.de



[instagram.com/goebelhotels/](https://www.instagram.com/goebelhotels/)



[facebook.com/GoebelHotels](https://www.facebook.com/GoebelHotels)