

Relais & Châteaux verstärkt Engagement für Mitarbeitende

Relais & Châteaux, die Vereinigung von weltweit 580 unabhängigen Hotels und Gourmetrestaurants, lanciert eine breite Initiative zur Rekrutierung und Anbindung von Fachkräften. Diese wurde am 1. Dezember 2021 an einer Medienkonferenz im Hotel Alex Lake Zürich vorgestellt.

Relais & Châteaux vereinigt 580 erstklassige Hotels und Restaurants in 65 Ländern auf fünf Kontinenten. An einer Medienkonferenz im Hotel Alex Lake Zürich, das soeben als neues Mitglied aufgenommen worden ist, stellten Philippe Gombert, Internationaler Präsident von Relais & Châteaux, und Jan Stiller, Delegierter von Relais & Châteaux Schweiz und Liechtenstein, am 1. Dezember die neuesten Entwicklungen vor. Insgesamt zogen sie eine positive Bilanz: «In der Pandemie und trotz der schwierigen hat Relais & Châteaux fast keine Mitglieder verloren», sagte Philippe Gombert. Und Jan Stiller zeigte sich erfreut über neun neue Mitglieder, davon drei in der Schweiz: neben dem Alex Lake Zürich das Maison Décotterd in Glion ob Montreux und das Aïda Hotel & Spa in Crans-Montana.

Verschoben haben sich die Gästestrukturen. Was die Gäste in Schweizer Relais-&-Châteaux-Betrieben anbelangt, stammten sie vor der Covid-Pandemie vor allem aus den USA, gefolgt von Schweizern und Briten. 2020/21 kamen sie hauptsächlich aus der Schweiz selbst, vor Franzosen und Amerikanern. Schweizer Reisende fanden sich vor Covid am meisten in Relais-&-Châteaux-Häusern in Frankreich, gefolgt von solchen in Italien, der Schweiz, den USA und Grossbritannien. Auch 2020/21 blieb Frankreich am stärksten nachgefragt, gefolgt von der Schweiz, Italien, Deutschland und Portugal.

Relais & Châteaux bietet nicht nur gediegene Hotels und Spitzenrestaurants an. Die Vereinigung hat sich auch dem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt verschrieben: Schon 2014 deponierte die Vereinigung ein Manifest mit 20 Punkten bei der UNESCO. Seither wird das Engagement permanent verstärkt. 58% der bei R&C verarbeiteten Produkte stammen heute aus lokaler Landwirtschaft, 60% der Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei. Und 44% der verbrauchten Energie ist nachhaltig produziert, wie Philippe Gombert ausführte.

Wichtiger Faktor auf dem Arbeitsmarkt

Die Vereinigung stellt auch einen wichtigen Faktor auf dem Arbeitsmarkt dar: Die Mitglieder von Relais & Châteaux beschäftigen zusammen 42'000 Menschen. Die Covid-Pandemie hat jedoch gerade in der Hotellerie und Gastronomie den Fachkräftemangel noch akzentuiert, denn viele gut ausgebildete Menschen haben in andere Branchen gewechselt.

Die Anwerbung, Ausbildung und Anbindung qualifizierter Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen war deshalb eines der Hauptthemen der 51. Internationalen Konferenz von Relais & Châteaux, die Mitte November stattfand. Die mehr als 1000 Hotel- und Restaurantbesitzer, Küchenchefs und anderen Führungspersonen, die am virtuell abgehaltenen Anlass teilnahmen, waren sich einig: Man muss jungen Talenten fortschrittliche, dynamische und flexible Bedingungen offerieren. Oder wie sich Philippe Gombert an der Medienkonferenz ausdrückte: «Wir beobachten, dass junge Menschen eine bessere Work-Life-Balance anstreben. Unsere Stellenangebote müssen diese Balance bieten und Raum für die Lebensfreude lassen, die unentbehrlich ist, um unseren Gästen die Begeisterung zu vermitteln, nach der sie suchen. Unsere Verpflichtungen gegenüber jüngeren Generationen sind nur dann aufrichtig, wenn wir uns bemühen, sie einzuhalten. Davon hängt unsere Glaubwürdigkeit ab.»



Neue Karriere-Plattform

Ein wichtiges Element ist die Einführung einer neuen Plattform, genannt Relais & Châteaux Careers. Sie wird Anfang 2022 aufgeschaltet und bietet Stellensuchenden eine rasche, einfache Übersicht über die freien Stellen im internationalen Netzwerk von Relais & Châteaux. So will man junge Fachleute direkt ansprechen. Gefördert wird dadurch auch die berufliche Mobilität innerhalb des Netzwerks, die es Fachkräften ermöglicht, ihre internationale Erfahrung auszuweiten und so die Laufbahn zu fördern. Arbeitgeber erhalten die Möglichkeit, Stellensuchende einfach zu finden und anzusprechen. Mit dem Tool will sich Relais & Châteaux als fortschrittliche Arbeitgebermarke positionieren.

Zu den attraktiven Benefits, von denen Mitarbeiter profitieren können, gehört auch das Angebot, zu sehr interessanten Konditionen (100 EUR/CHF/\$ pro Nacht) in anderen Mitgliedshäusern übernachten zu dürfen. Damit sollen Kontakte und Austausch unter den Mitarbeitenden gefördert werden. Jan Stiller, der auch Direktor des 5-Sterne-Superior-Hauses Lenkerhof gourmet spa resort im Berner Oberland ist, schilderte ein weiteres Beispiel aus dem eigenen Betrieb: Vor fünf Jahren hat der Lenkerhof zwei moderne, ökologische Mitarbeiterhäuser mit 48 Studios und acht Zweizimmerwohnungen sowie einer Tiefgarage für Autos, Motor- und Fahrräder eröffnet. «Wer gute Mitarbeitende gewinnen will, muss ansprechende Wohnungsmöglichkeiten bieten», sagt Jan Stiller dazu.

Ausbildung von Fachkräften

Und schliesslich verstärkt Relais & Châteaux ihren Beitrag für die Ausbildung von Fachkräften. Dies spiegelt sich unter anderem im Engagement bei Awards für Jungtalente wider sowie in der Partnerschaft mit verschiedenen Hotelfachschulen. Gerade wurden zwei Spitzenrestaurants in der Schweiz und Frankreich am Sitz renommierter Schulen neu aufgenommen: Das Maison Décotterd von Stéphane und Stéphanie Décotterd im ehemaligen Bellevue Hotel in Glion ob Montreux ist das Herzstück der renommierten Hotelfachschule Glion. Das Paar führte bis vor kurzem das Restaurant Le Pont de Brent, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten dekoriert war. Und das Restaurant Saisons im Château du Vivier im Westen von Lyon ist das Aushängeschild der bekannten, internationalen Schule für Kochkunst und Gastgewerbe des Institut Paul Bocuse. Ein aufstrebendes Team, bestehend aus Florent Pansin mit einer Drei-Sterne-Karriere, Gaétan Bouvier, junger bester Sommelier Frankreichs, und Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France und Gewinner des Bocuse d'or 2021, gibt sein Know-how und seine Leidenschaft weiter, indem es neue Talente aus 70 Nationen in die Kochkunst einführt.

Relais & Châteaux, gegründet 1954, ist eine Vereinigung von 580 einzigartigen Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 26 in der Schweiz und Liechtenstein. Die Betriebe werden von unabhängigen Männern und Frauen, häufig Familien, geführt, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und von der Beziehung zu ihren Gästen erfüllt sind. Von den Reben des Napa Valley bis hin zur Provence und weiter zu den Stränden des Indischen Ozeans, ist Relais & Châteaux auf fünf Kontinenten präsent und lädt ein, den aus der jeweiligen Geschichte und Kultur erwachsenen, einzigartigen Lebensstil der Menschen am Ort zu erleben. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen der Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest an die UNESCO vorgetragen. www.relaischateaux.com

Weitere Informationen:

PrimCom
Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsleitung
Tel.: +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux
Melanie Frey
Direktorin, Member Services Liechtenstein & Schweiz
Tel.: +41 79 682 03 21
m.frey@relaischateaux.com