

Das Bavaria wächst mit Bedacht

Strategie Sandra Liphardt und Thomas Mühlau gehen mit ihrem Hotel auf Nummer sicher. Sie investieren in kleinen Schritten.

OLDENBURG. Thomas Mühlau und Sandra Liphardt und ihr Bavaria stehen beispielhaft für das Segment der 3-Sterne-Hotellerie. Das ist mit knapp 6000 Unternehmen in Deutschland

besonders ausgeprägt. Solide und durchdacht haben die Oldenburger Hoteliers in den vergangenen Jahren gewirtschaftet und investiert – und so ihr Hotel fit für die Zukunft gemacht.



Hotel
der Woche

Dabei sind die baulichen Voraussetzungen alles andere als optimal: Die 40 Zimmer sind in einem sechsstöckigen Gebäude untergebracht, Typ 60er-Jahre-Mietsbunker. Die Gastronomie in einem Extragebäude. Daraus ein 3-Sterne-superior-Hotel zu machen, ist keine einfache Sache. „Aber wenn man immer einen Schritt nach dem anderen nimmt, geht es“, sagt Mühlau.

Jedes Jahr investierte das Paar 25 bis 30 Prozent des Umsatzes in den Umbau und die Renovierung von Zimmern, Restaurant, Lobby, Relaxbereich und Tagungsräumen. „Den Großteil dieser Maßnahmen haben wir mit eigenen Mitteln gestemmt“, berichtet der 48-Jährige. Sich hoch zu verschulden, um auf einen Schlag alles neu zu machen, hält er für falsch. „Wachstum an sich ist nichts wert, gesund zu wachsen – darauf kommt es an.“

Um das Hotel auf die nächste Stufe zu heben, bauten die Geschäftsführer auch den Gastronomiebereich aus, der zuvor eher nebenher lief. Weil die Nachfrage kräftig stieg, holten Mühlau und Liphardt vor zwei Jahren Dirk Kөнemann nach Oldenburg, einen ambitionierten Jungkoch. Der 25-Jährige arbeitete zuvor im 4-Sterne-Hotel Pabst



Behutsam, wenn's ums Geld geht: Sandra Liphardt und Thomas Mühlau. Die Gästezimmer befinden sich im Hochhaus, die Gastronomie im linken Haus

Fotos: Alexander Schmolke / Montage: AHGZ

auf Juist und hat mit seiner modernen, kreativen Küche Schwung in den F&B-Bereich des Hotels gebracht: So gibt es heute neben rustikalen Speisen wie Bauernfrühstück und Strammer Max auch Garnelenravioli mit Kirschtomaten und Weißweinschaum.

Bei Marketing und Vertrieb sieht Thomas Mühlau für das Haus viele Möglichkeiten: „Wo wir früher nur zwei Übernachtung plus Cocktail anbieten konnten, sind heute dank Restaurant und Relaxbereich viel komplexere Arrangements machbar“, sagt der Chef. Um mit ihnen zu werben, setzt er konsequent aufs Internet. Früh ermöglichte Mühlau die Online-Buchbarkeit über die eigene Website, womit das Bavaria in Oldenburg eine Vorreiterrolle spielte. Jüngst wurde nun die Homepage neugestaltet und mit einem Content-Management-System ausgestattet. „Das Internet ist Segen und Fluch“, sagt Sandra Liphardt. Fluch, da man sich stetig darum kümmern müsse, weil eine inaktuelle Homepage kontraproduktiv sei. „Segen, weil man viel mehr Menschen erreichen kann, als

das früher möglich gewesen wäre“, so Liphardt. Um vom Internet zu profitieren, haben die beiden viele Online-Aufgaben inklusive der Pflege des Facebook-Accounts an Mitglieder ihres jungen Teams delegiert.

Nagt der Stress an der Psyche? „Meine Frau hat Arbeitsstrukturen geschaffen, die uns Freiräume lassen“, sagt Mühlau. Zeit für den 14-jährigen Sohn und Hobbys seien extrem wichtig, „ansonsten wären wir bei all den Anstrengungen mittlerweile wohl ausgebrannt“.

So aber sind sie es nicht – und können weitere Pläne verfolgen. Vor allem die Veranstaltungskapazität soll ausgebaut werden. Erste Pläne dafür liegen in der Schublade.

Fazit: Thomas Mühlau und Sandra Liphardt halten ihr Haus mit ständigen Investitionen auf Kurs. Bewährt hat sich, dass sie dabei schrittweise vorgehen und das Machbare im Blick behalten. Viele Schulden machen? Das kommt für das Hotelierspaar nicht in Frage. *Alexander Schmolke*

HOTEL BAVARIA

- ▶ **Inhaber:** Thomas Mühlau
- ▶ **Klassifizierung:** 3 Sterne superior
- ▶ **Zimmer/Betten:** 40/80
- ▶ **Mitarbeiter:** 9 Festangestellte und 3 Azubis
- ▶ **Aufenthaltsdauer:** 2 bis 3 Tage
- ▶ **Zimmerpreise:** EZ ab 65 Euro, DZ ab 85 Euro
- ▶ **Auslastung:** keine Angabe
- ▶ **Umsatz:** keine Angabe
- ▶ **Anteile Logis/F&B:** 80/20
- ▶ **Sitzplätze Restaurant:** max. 50
- ▶ **Küchenchef:** Dirk Kөнemann
- ▶ **Kontakt:** Bremer Heerstraße 196
26135 Oldenburg
Tel. 0441 20670-0
info@hotel-bavaria-ol.de
www.hotel-bavaria-ol.de