

Vom Azubi zum Hoteldirektor

Wie Dieter Fritsche mit Disziplin und Leidenschaft zwei Hotels leitet.

Text von Sonja Funke.

BRILON. Hoppecke/Willingen. Vor zehn Jahren war er noch Azubi, heute leitet er als Direktor zwei Hotels, das Göbel's Seehotel Diemelsee und das Romantik Hotel Stryckhaus in Willingen: Der gebürtige Hoppecker Dieter Fritsche (32) motiviert junge Menschen, ihren Weg zu gehen. Er verrät dem Eselsohr, wie er es managet, in seinem noch jungen Alter für zwei Hotel-Anlagen mit mehr als 100 Angestellten und 120 Zimmern plus 20 Chalets zuständig zu sein. Vorab: Erreichbar ist er für seine Angestellten jederzeit, das ist eine Selbstverständlichkeit für ihn.

Herr Fritsche, wir fallen mal direkt mit der Tür ins Haus. Wie schafft man es, in nur acht Jahren vom Azubi zum Chef? Was treibt Sie an?

Dieter Fritsche: Für mich ist es wichtig, ein klares Ziel vor Augen zu haben und es konsequent zu verfolgen. Ich glaube, dass man in den 20ern einfach noch eine andere Energie hat und sich mit mehr Fokus auf seine Ziele konzentrieren kann. Ich habe immer darauf hingearbeitet, mich weiterzuentwickeln und neue Herausforderungen anzunehmen. Ich persönlich sehe die Zeit bis etwa 30 als eine Phase, in der man viel erreichen kann, weil die Motivation und der Einsatz einfach anders sind. Ab 30 oder 35 verschieben sich die Prioritäten vielleicht ein bisschen, und das Familienleben rückt dann stärker in den Vordergrund.

Waren Sie immer so zielstrebig?

Wenn ich so nachdenke, eigentlich ja. So habe ich das schon in der Schule gehandhabt, als ich im Anschluss an meinen Abschluss an der Eduard-Pape-Schule das Sport-Abitur am Berufskolleg Olsberg angegangen bin. Und so habe ich es auch in der Ausbildung und später im berufsbegleitenden Studium durchgezogen. Und auch heute, insbesondere in der Hotellerie und im Gastgeber-Dasein ist Disziplin total wichtig. Privat habe ich im vergangenen Jahr mit dem Blick auf die Waage beschlossen, jetzt muss ein sportliches Ziel her. Mit einem Freund habe ich mir einen Ironman 70.3 -

1,9 km Schwimmen, 90 km Einzelzeitfahren und 21,1 km Laufen - vorgenommen, für den wir seitdem trainieren, und ich habe 35 Kilo abgenommen.

Bewundernswert, diese Zielstrebigkeit. Dabei sind Sie in Ihrem Traumberuf doch eher zufällig gelandet, oder?

Ja, das stimmt, aber irgendwie sollte es auch alles so sein. Man kann das schon eine glückliche Fügung nennen. Ohne das Sportabitur hätte ich nicht meine Freunde aus Willingen kennen gelernt und auch nicht im Restaurant „Bavaria Stadl Willingen“ gejobbt. Dort hat mich Gert Göbel, Unternehmer und Hotellier, kennen gelernt und gefragt, ob ich mir eine Ausbildung zum Hotelkaufmann bei ihm im Göbel's Landhotel, dem Stammhaus der Göbel Hotelgruppe, vorstellen könnte. Eigentlich wollte ich zur Bundeswehr gehen. Weil die Bewerbungsfrist abgelaufen war, hätte ich aber ein Jahr warten müssen. So habe ich eben erstmal weiter in der Gastronomie gejobbt, mit dem bekannten Ergebnis, dass ich heute für zwei Hotels verantwortlich bin. Und das fühlt sich gut an! Ich habe meinen Weg gefunden.

Wie schafft man das, zwei Hotels zu leiten? Wie gestaltet sich Ihr Tag?

Es gibt nicht diesen einen Tag, jeder gestaltet sich naturgemäß anders in dieser Position. Insgesamt steht Effizienz an erster Stelle. Morgens bin ich im Göbel's Seehotel am Diemelsee und nachmittags im Romantik Hotel Stryckhaus in Willingen. Hier wie dort muss ich die E-Mails priorisieren, dann schauen, wie viel Gäste wir haben, mit den Mitarbeitern in Kontakt bleiben und durchs Haus gehen und im Notfall einspringen. Bis heute macht es mir nichts aus, an den Wochenenden oder später zu arbeiten. Im Gegenteil: Ich genieße die Freiheiten, die ich andersherum in der Gastronomie habe, mir zum Beispiel auch mal ein langes Wochenende freizunehmen, wenn nicht so viel los ist.



„Je mehr ich reinbringe, desto mehr kann ich erreichen!“

Dieter Fritsche
Hoteldirektor Göbel's Seehotel Diemelsee &
Romantik Hotel Stryckhaus Willingen

Was glauben Sie, warum ist der erfolgreiche Unternehmer und Hotelier Gert Göbel damals beim Kellnern auf Sie aufmerksam geworden?

Na zum einen, weil er, glaube ich, gemerkt hat, wie viel Spaß mir die Arbeit im Service, im Housekeeping und insbesondere als Rezeptionist macht und gemacht hat. Und ich war nie jemand, der Sonderwünsche hatte. Ich stand immer bereit, bin eingesprungen, habe die Anweisungen befolgt. In den sechs Jahren, die ich in Göbel's Landhotel gearbeitet habe, war ich nur einmal krank. Das auch nur, weil ich einen kleinen Unfall hatte, nix Schlimmes. Gleichzeitig habe ich aber auch immer schon Dinge hinterfragt und Vorschläge gegeben, was sich optimieren ließe. Das entspricht mir total. Ich bin immer schon lösungs- nicht problemorientiert vorgegangen. Auch das könnte ihm gefallen haben.

Was geben Sie den Jugendlichen, die bald eine Ausbildung beginnen mit auf den Weg?

Wichtig finde ich immer, sich selbst zu reflektieren und an sich selbst zu arbeiten. Viele junge Leute kommen mir in dem Punkt heute ein bisschen wie weichgespült vor. Sie sind in meinen Augen einfach zu empfindlich geworden. Es ist doch klar, wenn ich beruflich Erfolg haben will, dann muss ich etwas dafür leisten. Je mehr ich reinbringe, desto mehr kann ich erreichen. Im Umkehrschluss: Wenn ich nur halb geleistet habe, kann ich auch nur halb erreichen. Das ist doch logisch! Diese Disziplin, Sachen durchzuziehen, die muss man haben. Das gilt im Unternehmen wie auch in einer guten Beziehung. Natürlich gibt es schwierige Zeiten, aber dann muss man zusammenstehen und miteinander und aneinander wachsen.

Was raten Sie denjenigen, die jetzt in den Beruf starten?

Sucht euch einen Ausbildungsberuf, den ihr liebt, in dem ihr aufgeht, etwas, das vielleicht auch mit euren Hobbies in Verbindung steht. Wenn ihr gern zockt, macht zum Beispiel IT. Ich war schon immer eher extrovertiert und gern unter Menschen, darum passt die Gastronomie gut zu mir. Und ich rate ernsthaft: Wählt nicht unbedingt das Studium, macht erst einmal eine Ausbildung, denn in dieser Zeit ist eine große menschliche Entwicklung möglich. Es muss nicht das Vollstudium sein, es geht auch nebenberuflich wie bei mir. Nicht der auf den ersten Blick bequemere Weg führt zum Ziel. Mit einer guten Ausbildung und dem Interesse an ständigen Weiterbildungen steht der Karriereleiter nichts im Weg, weil Erfahrung immer eine große Rolle spielt.

Sehen Sie die Generation der jetzigen 16- bis 30-Jährigen vielleicht auch in einer gewissen Verantwortung, die Wirtschaft im Land mitzugestalten?

Ja, schon. Unsere Eltern wollen immer ein besseres Leben für uns Kinder haben. Sie haben uns viel ermöglicht und manche von uns vielleicht auch unbewusst überbemuttert, ihnen viel abgenommen. Dafür haben nicht wenige in meiner und den nachfolgenden Generationen an Selbstständigkeit eingebüßt. Ich möchte ihnen sagen: Unsere Generation schafft das auch! Wir können helfen, die wirtschaftliche Lage mitzugestalten. Es müssen wieder echte Werte geschaffen werden, davon lebt die Wirtschaft. Es kann nicht jeder Influencer oder Model werden. Werdet Kaufleute, Handwerker oder Ingenieure. In einem Unternehmen wie unserem zum Beispiel erlebt ihr noch dazu echte Gemeinschaft. Die Göbel-Gruppe ist inhabergeführt, das heißt, dass es eine Unternehmerfamilie um den Firmengründer Gert Göbel gibt, die alle mit Herzblut und Leidenschaft in den Hotels arbeiten. Es gehören 16 Hotels sowie 5 Gastronomien – u.a. die Dorf Alm Willingen, das Bavaria Stadl, Café Restaurant Aufwind dazu. Ein Teil von über 1.000 Kollegen und von 180 Azubis zu sein, das ist doch ein großartiges Gefühl!



Infos zu Ausbildung,
dualem Studium
oder Praktika in
den Göbel Hotels.