Halten zusammen: Stefan und Sonja Höpke mit den Seniorchefs Elfriede und Heinz Höpke und dem Nachwuchs. Herzstück des Hotels ist der Wellnessbereich Fotos: Hotel

► Niedersachsen

Haus Höpke ist ausgewachsen

Positionierung Stefan und Sonja Höpke reicht die Größe, die ihr 4-Sterne-Hotel in Bad Laer erreicht hat. Nun konzentrieren sie sich darauf, die Qualität für ihre anspruchsvollen Gäste zu sichern.

BAD LAER. Auf dem Areal von Haus Höpke sind viele Flächen frei, die Zimmer mit 85 Prozent bestens ausgelastet, die Inhaber 40 und 41 Jahre jung, potenzielle Nachfolger im Dreierpack vorhanden. Da überrascht es, wie vehement Sonja Höpke bei der Frage nach Erweiterungsplänen den Kopf schüttelt. „Nein, die jetzige Größe ist perfekt", sagt sie.

30 Doppel- sowie je zehn Einzelzimmer und Ferienwohnungen, 90 Betten: Diese Ausmaße wird das 4-Sterne-Hotel also behalten. „Steigern wir die Kapazität, würde die Infrastruktur nicht mehr passen", sagt die 40-Jährige. Und führt als Beleg die neun Premium-Zimmer an, die vor zwei Jahren entstanden – was prompt zu Platzmangel in den Wellness-Ruhebereichen führte. „Deswegen waren wir geradezu gezwungen, letztes Jahr weitere Ruhe- sowie fünf Anwendungsräume zu bauen", berichtet Höpke.

> „Steigern wir die Kapazität, würde die Infrastruktur nicht mehr passen"
> Sonja Höpke, Inhaberin

Diese Kraftanstrengung war unumgänglich, denn die Gäste sind zu 95 Prozent Erholungssuchende, die im 1000-Quadratmeter-Wellnessbereich entspannen wollen. Und die Sorge, ob man eine Liege abbekommt, ist nun mal wenig entspannend.

Passend zur Ausrichtung sind die Zimmer gemütlich eingerichtet; die 60 Mitarbeiter tragen stets ein Lächeln auf den Lippen und erfüllen den Gästen jeden Wunsch. „Servicewüste Deutschland? Nicht bei uns", sagt Sonja Höpke – und lächelt dabei ebenfalls.

Neben Angebot und Serviceorientierung gibt es einen weiteren Erfolgsfaktor: „Da die Gäste zu 99 Prozent Halbpension buchen, ist eine hohe Restaurant-Qualität wichtig", sagt Stefan Höpke – der für diese Qualität als Küchenleiter selbst verantwortlich zeichnet. Seine Kreationen sind „deutsch mit mediterranen Einflüssen", wie der 41-Jährige sagt.

Doch noch wichtiger als die Ausrichtung ist für ihn die Präsentation des Essens: „Seit einigen Jahren bieten wir jeden Abend von 18 bis 21 Uhr ein Front-Cooking-Buffet", berichtet der Küchenmeister. Fleisch, Fisch, Vegetarisches, Gemüse, Sättigungsbeilage: Die Gäste stellen zusammen, worauf sie Appetit haben, die Hauptgerichte werden direkt vor ihren Augen zubereitet und „mit Liebe angerichtet", so Hotelier Höpke. Das führt in Kombination mit den täglich frischen Salat-, Rohkost- und Dessertbuffets zu einer hohen Akzeptanz des Gastronomiebereichs.

Diese Bemühungen sind indes zwingend nötig: Das Publikum ist um die 55 Jahre, reiseerfahren – und kennt sich deshalb aus mit Qualität. „Entsprechend hoch sind die Ansprüche", sagt Sonja Höpke, „sie zu erfüllen, ist die große Herausforderung." Die lässt sich nur mit qualifiziertem Personal meistern. „Zum Glück ist unser Team klasse, doch leider tut sich im Nachwuchsbereich wenig", berichtet die Chefin, die deshalb neue Wege beschreitet: So hat sie eine frühere Aushilfe ans Haus gebunden, die nun ein BWL-Touristik-Studium mit drei Tagen pro Woche im Betrieb kombiniert. „Sie nur drei von sieben Tagen bei uns zu haben, ist nicht optimal, dafür kann ich sie aber guten Gewissens auf den Gast loslassen", sagt Höpke, die hofft, auf diesem Wege weiteres Qualitätspersonal zu entdecken.

Fazit: Dass Sonja und Stefan Höpke mit den Ausmaßen ihres 4-Sterne-Hotels zufrieden sind, versetzt sie in eine beneidenswerte Lage: Denn statt pausenlos Geld und Energie in Erweiterungen stecken zu müssen, können sie zielgenau ins Sichern oder Steigern der Qualität investieren. Was wiederum langfristig kleine und feine Drehs an der Preisschraube zulässt.

Alexander Schmolke

HAUS HÖPKE

- **Geschäftsführer:** Stefan und Sonja Höpke
- **Kategorie:** Wellness- und Ferienhotel
- **Klassifizierung:** 4 Sterne
- **Zimmer:** 30 DZ, 10 EZ, 10 Ferienwohnungen; insgesamt 90 Betten
- **Preis:** EZ 55,50 bis 69,50 Euro, DZ 105 bis 133 Euro (jeweils mit Halbpension)
- **Aufenthaltsdauer:** im Winter 2 bis 3 Tage, im Sommer 5 bis 7 Tage
- **Mitarbeiter:** 60
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Auslastung:** 85 Prozent
- **Öffnungstage:** rund 335 Tage
- **Kontakt:** Thieplatz 9, 49196 Bad Laer, Tel. 05424 8050, www.haus-hoepke.de

KURZ NOTIERT

Top-Ausbilder geehrt

NEUBRANDENBURG. Die IHK zu Neubrandenburg hat jetzt 14 Betriebe der Region mit dem Titel „Top-Ausbildungsbetrieb 2013" ausgezeichnet. Einziges Unternehmen der Tourismuswirtschaft ist das Radisson Blu Hotel Neubrandenburg. IHK-Vizepräsident Walter Kienast dankte den Ausbildungsunternehmen, ohne deren herausragende Motivation es um den Nachwuchs an Fachkräften in den Firmen schlecht bestellt wäre.

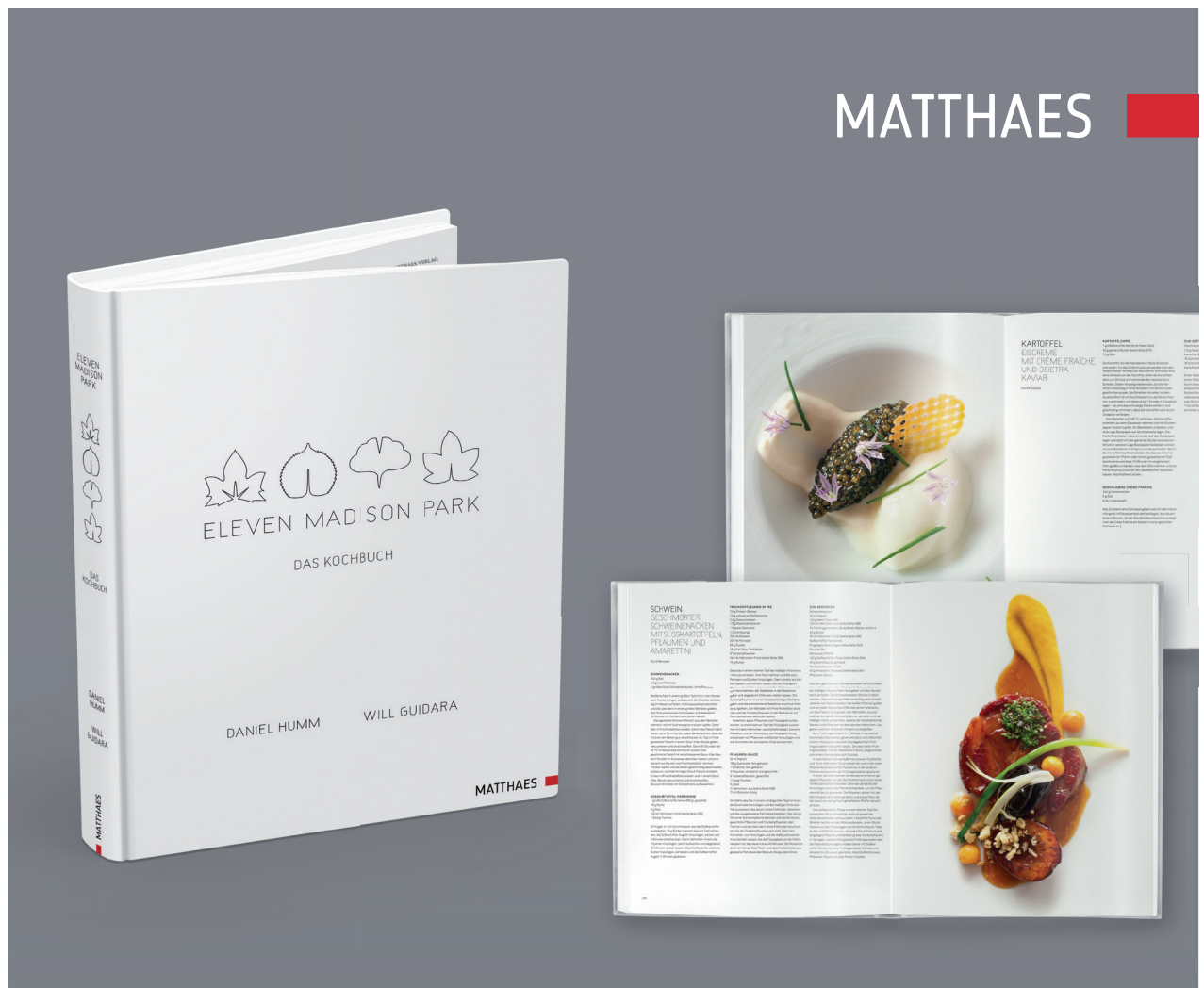
Neuer Kurs für Bar-Chefs

SCHWERIN. Durch die Zusammenarbeit des Baltic College, Fachhochschule des Mittelstands Schwerin, mit der Barschule Rostock wurde der Managementkurs „Chef de Bar" entwickelt. Er stellt eine Weiterbildungsmöglichkeit für Studierende dar. Durch die Vergabe von Credit Points ist der Kurs auch international vergleichbar, bietet den Absolventen Karrierechancen und wird für ein Studium anerkannt. *srk*

Sie haben Tipps, Wünsche oder Anregungen?
Ihr Ansprechpartner für Ihre Region:
Ulrich Jungk
u.jungk@matthaes.de

Anzeige

MATTHAES



Humm/Guidara

ELEVEN MADISON PARK

384 Seiten | Hardcover
ISBN: 978-3-87515-072-8
€ 69,90

- Von einem auf drei Sterne im Guide Michelin: Das Buch des Aufsteigers Daniel Humm
- 160 innovative und fein abgestimmte Rezepte in Hochglanz-Optik
- Ganz persönliche Einblicke in eines der kreativsten Spitzenrestaurants der USA

HIER BESTELLEN! Onlineshop www.matthaes.de | Info & Bestellung 0711/2133-329 | Portofreie Lieferung innerhalb Deutschlands