



# HVJ EXTRABLATT

NEUIGKEITEN AUS DER MAXIMILIANSTRASSE 17



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

herzlich willkommen zur Sommerausgabe unserer Mitarbeiterzeitung HVJ Extrablatt! Es ist mir eine Freude, Ihnen erneut spannende Einblicke und Neuigkeiten aus unserem Haus sowie von unserem Team präsentieren zu dürfen.

Von aktuellen Entwicklungen im Hotel bis hin zu persönlichen Geschichten und praktischen Tipps für den Alltag – unsere HVJ Extrablatt Redaktion hat wieder eine vielfältige Auswahl zusammengestellt, die Ihnen hoffentlich nicht nur informative Lektüre bietet, sondern auch die eine oder andere Inspiration liefert.

Viel Spaß beim Lesen!

Holger Schroth

*H. Schroth*

## DAS JUBILÄUMSJAHR 2024: GEMEINSAM FEIERN WIR BEEINDRUCKENDE MEILENSTEINE!

### Fausto Grande - fast ein halbes Jahrhundert!

Signor Fausto Grande, langjähriger Hoteldiener des Hauses, feiert sein 45-jähriges Dienstjubiläum. Der gebürtige Italiener ist bereits seit 1977 ein fester Bestandteil der Vier Jahreszeiten-Familie.

Wie es zu seiner langen Karriere im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München kam und was ihn dort hielt, fasst Grande wie folgt zusammen: "Eigentlich wollte ich Europa kennenlernen, aber dann, im Münchner Fasching, habe ich meine Frau getroffen und mich Hals über Kopf verliebt. Der Rest ist Geschichte!" Seine Leidenschaft für Autos begleitete ihn durch die Jahre. Besonders beeindruckt haben ihn Luxusfahrzeuge wie ein alter Rolls Royce und ein knallroter Ferrari. Doch nicht nur die Fahrzeuge, sondern auch seine Kollegen und Stammgäste haben ihn an das Hotel gebunden. Wer so viele Jahre dabei ist, kann die ein oder andere spannende Geschichte erzählen. Davon hat Fausto Grande viele! Ein unvergessliches Erlebnis war der Besuch des Altkanzlers Helmut Kohl, als sich Grande wagemutig auf eine Leiter begab, um verhedderte Fahnen zu richten – sehr zur Belustigung der schaulustigen Bürger, die ihn statt des Kanzlers bejubelten. Für seine Kollegen bleibt Fausto Grande der Mann, der bis zu 140 Autos am Tag parken konnte und dabei stets den Überblick behielt. An manchen Tagen, an denen der Ansturm besonders groß war, gab es nur einen, der wirklich jedes Auto auf Antrieb und mit viel Geschick fahren und parken konnte: der "große" Fausto.

Mit seinem 45-jährigen Jubiläum setzt Fausto Grande ein beeindruckendes Zeichen für Loyalität und Leidenschaft im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München. Seine Geschichten und sein unermüdlicher Einsatz werden noch lange in Erinnerung bleiben.



FAUSTO GRANDE

### 35 Jahre par excellence: Wir gratulieren Holger Schroth zum Kempinski-Jubiläum!

Seine beeindruckende Reise in der internationalen Luxushotellerie begann als Night Manager im Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt und führte ihn zu weltweiten Stationen nach Hongkong, Peking, Dresden, Berlin, Estepona, Bangkok, Dubai, Abu Dhabi und schließlich nach München.

In jeder Position hat Herr Schroth seine Führungsqualitäten und strategische Weitsicht bewiesen. Vom Nachtdienst Leiter in Frankfurt bis zum General Manager des renommierten und weltbekannten Emirates Palace in Abu Dhabi erstreckte sich sein Werdegang.

Wir gratulieren Holger Schroth herzlich zu 35 Jahren außergewöhnlicher Leistungen und nutzen die Gelegenheit um einen Blick hinter den Vorhang dieser beispiellosen Karriere zu werfen:

#### HVJ Extrablatt: 35 Jahre Kempinski, gibt es einen Moment, der Ihnen immer vor Augen bleiben wird?

Holger Schroth: Im Februar 89 hatte ich mein Vorstellungsgespräch in Gravenbruch für meine erste Position mit Kempinski. Nach dem sehr gut verlaufenen Gespräch verließ ich das Hotel. Von dort aus konnte ich die erwartungsvollen Blicke meiner Eltern sehen, die mich gefahren haben. Mit einem breiten Lächeln und Daumen hoch kam ich auf sie zu. Noch heute erzählt mir meine Mutter diese Szene und wie erleichtert alle waren, dass es geklappt hat.

#### HVJ Extrablatt: Welche Ihrer vielen Stationen hat Sie am meisten beeindruckt und warum?

Holger Schroth: Emirates Palace, 300 Zimmer, 1700 Mitarbeiter, 1 Millionen Quadratmeter Land, 1 km langes Gebäude, Marina mit 178 Liegeplätzen, 2 Fußballfelder,

3 Tenniscourts, 6 Helikopterlandeplätze, für die ich die Betriebslizenz hatte, 124 Personen in der Security Abteilung, 492 Staatsbesuche in 5 Jahren.

#### HVJ Extrablatt: Welcher Gast wird Ihnen immer in Erinnerung bleiben?

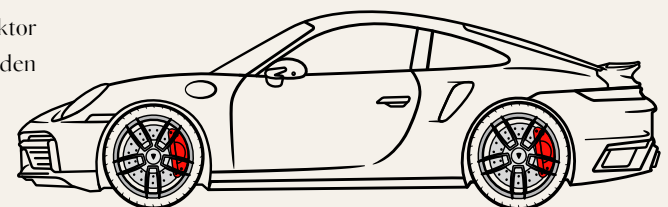
Holger Schroth: Zum einen der Dalai Lama, sehr beeindruckend, toller Mann, sensationelle Aura und zum anderen das Baby, welches zu Corona Zeiten bei uns geboren wurde und als Geburtsort im Geburtsschein die Maximilianstrasse 17 eingetragen hat.

#### HVJ Extrablatt: Wären Sie nicht „Hoteldirektor“ geworden, gibt es einen alternativen Traumberuf?

Holger Schroth: Ich wollte eigentlich schon immer Hoteldirektor sein und habe mir nie überlegt, was ich sonst gerne geworden wäre. Vielleicht Testfahrer bei Porsche?



HOLGER SCHROTH



**NACHHALTIGKEIT, UMWELTETHIK, CO2 FUSSABDRUCK, GREEN-THINKING, UMWELTSCHUTZ, ERNEUERBARE ENERGIEN...**

Diese Begriffe sind uns allen geläufig. Sie wurden Teil unseres Lebens und täglich erlangen wir neue Erkenntnisse, wie man noch mehr zum Umweltschutz beitragen und wie unsere Welt vor den Klimafolgen eventuell doch noch gerettet werden kann. Aber tragen wir auch wirklich alle in unserem gemeinsamen Arbeitsalltag genügend hierfür bei?

Markus Riethmüller hat sich wirklich mit Haut und Haaren diesem so wichtigen Thema verschrieben.

**HVJ Extrablatt: Markus, Du wurdest 2022 zu unserem hauseigenen Earth Check Koordinator ernannt. Was genau bedeutet das?**

Markus: Der Earth Ckeck, dem sich unser Haus jedes Jahr freiwillig stellt, verifiziert, ob wir wirklich alles dafür tun umweltfreundlich und nachhaltig zu arbeiten. Einfach formuliert, geht es darum, ob wir nur die wirklich benötigten Energien nutzen, wie wir unseren Müll trennen, welche Reinigungsmittel wir verwenden und ob diese nachhaltig sind. Leben wir den „grünen“ Gedanken in unserem Alltag?

**HVJ Extrablatt: Welche Faktoren sind denn die wichtigsten für Dich und Dein Team?**

Markus: Ganz klar, die Mülltrennung. Seit wir 2010 eine intensivere Mülltrennung eingeführt haben, konnten wir nicht nur bis zu 30.000 € an Entsorgungskosten einsparen, sondern auch unseren Müll zielgerichteter entsorgen und in erneuerbare Energien umwandeln.

**HVJ Extrablatt: Glückwunsch, das Du dieses Thema so schnell erfolgreich realisieren konntest.**

Markus: Nun ja, so ganz glücklich ist das nie gelaufen und tut es manchmal noch immer nicht. Wir plädieren hier wirklich an die tägliche Mithilfe und Unterstützung aller Kollegen. Denn auch heute kommt es nicht selten vor, dass ein Mitarbeiter bis zu DREI Arbeitsstunden mit der „Nach-Sortierung“ alleine des Altpapiers beschäftigt ist.

**HVJ Extrablatt: Wieso dauert das so lange?**

Markus: Irgendwie verirren sich leider doch durch Unachtsamkeit die verrücktesten Dinge in unseren Müll. Da findet man Besteck im Altpapier oder sogar neue, verpackte Schuhe, ein nigelnagelneues iPad, Gläser, einen Samoa und vieles mehr.

**HVJ Extrablatt: Das heißt, Ihr würdet Euch noch viel mehr Unterstützung und Achtsamkeit der Abteilungen wünschen?**

Markus: Ja, natürlich! Ich weiß, dass es oftmals hektisch zugeht, aber das Stewarding alleine wird diesem Problem nicht Herr. Wir alle müssen in Sachen Mülltrennung an einem Strang ziehen.

**HVJ Extrablatt: Gibt es weitere Themen, die Du gerne umsetzen würdest?**

Markus: Es wäre toll, wenn alle Mitarbeiter auf ihren Stromverbrauch achten würden. Es sind die kleinen Dinge, wie das Licht ausschalten, wenn man den Raum verlässt, die Klimaanlage nach Arbeitsschluss abdrehen und Wasser nicht unnötig laufen lassen.

**HVJ Extrablatt: Welche Faktoren haben sich denn schon positiv auf unseren CO2 Abdruck ausgewirkt?**

Markus: Ich finde großartig, dass wir wieder ein Bienenvolk auf unser Hoteldach ziehen lassen. Auch, dass unsere Fahrzeugflotte partiell nur durch Strom angetrieben wird. Es gibt noch viele Anknüpfungspunkte – aber natürlich müssen sich auch alle Maßnahmen problemlos in unseren Arbeitsalltag integrieren lassen.

**HVJ Extrablatt: Träumst Du von einem rein ökologischem Hotel Vier Jahreszeiten?**

Markus: Nein, aber ich glaube, dass wir alle zusammen in Hinblick auf unsere Ökobilanz noch viel erreichen können und werden!



MARKUS RIETHMÜLLER

“ Seit wir 2010 eine intensivere Mülltrennung eingeführt haben, konnten wir bis zu 30.000 € an Entsorgungskosten einsparen. ”



**IM SPOTLIGHT**

In unserer neuesten Ausgabe des HVJ Extrablatts möchten wir Euch eine ganz besondere Kollegin näher vorstellen. Ihr habt sie vielleicht schon kennengelernt, denn kaum jemand ist so nah an jedem einzelnen Mitarbeiter wie sie.

Anja Füssel, unsere neue Training Executive, ist seit April Teil des Teams. Neben diversen Mitarbeitertrainings kümmert sie sich um die Orientierung und Einarbeitung neuer Teammitglieder sowie um die Organisation und Durchführung verschiedener Schulungen.

Ursprünglich aus Schwabach stammend, ist Anja mittlerweile Wahl-Münchenerin und hat einen vielseitigen Lebensweg hinter sich. 2011 begann sie ihre Ausbildung zur Tourismuskauffrau, wodurch sie ihre Liebe zum Reisen zur beruflichen Leidenschaft machte. Nach ihrer Ausbildung arbeitete sie für Der Tour in Frankfurt, bevor sie sich ihrer wahren Passion, dem Fliegen, widmete. Sechs Jahre lang war sie als Flugbegleiterin bei Emirates in Dubai tätig. Aufgrund der Corona-Pandemie kehrte sie 2020 nach Deutschland zurück und begann in Berlin eine neue berufliche Richtung einzuschlagen. In einer Unternehmensberatung mit dem Fokus auf Pepole-Training legte sie den Grundstein für ihre aktuelle Karriere. Dort war sie unter anderem für namhafte Unternehmen wie McKinsey und für deren Auswahlverfahren für das Leadership-Trainingsprogramm zuständig. Um ihre Leidenschaft für die Tourismusbranche mit ihrer neuen Leidenschaft für das People-Training zu vereinen, nahm sie im April 2024 schließlich ihre neue Herausforderung hier bei uns im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München an, und wir sind mehr als glücklich, sie an Bord zu haben.

**WUSSTET IHR ?**



ANJA FÜSSEL

dass ich...

... 31 Jahre alt bin

dass ich als Flugbegleiterin bereits...

... über 63 Länder bereist habe

Meine längste Flugzeit...

... waren 17 Stunden bei einem Flug von Dubai nach Neuseeland

Zu meinem Lieblingsessen zählt...

...Yuzu-Ramen

Mein absoluter Lieblingsort ist...

...ein Yoga-Studio in Canggu, Bali

Auf meiner Bucketlist steht...

...eine Costa Riva Reise

Meine größte Stärke...

...ist mein Optimismus

Mein absoluter Travel-Hack als Flugbegleiterin ist...

... auch im Flugzeug Sonnenschutz zu tragen, da dort die Strahlung besonders hoch ist und durch das Flugzeug gelangt

Meine Freunde beschreiben mich als...

...positiv, herzlich und organisiert

Katze oder Hund...

...mein Janinchen Nora

Kaffee oder Tee...

...nichts geht für mich über guten Kaffee

Strandurlaub oder Städtrip...

...Städtrip mit nahegelegenen Strand



## IM SPOTLIGHT

Wir waren auf der Suche nach interessanten Fakten über unsere Kolleginnen und Kollegen, die ihr so bestimmt noch nicht wusstet! Wir haben Katharina Grimme, Stephan Braun und Lena Daurer getroffen, um mehr über ihr Leben und ihre spannenden Tätigkeiten neben ihrer Arbeit im Hotel zu erfahren.

## KATHARINA GRIMME, CLUSTER DIRECTOR OF MARKETING &amp; ERNÄHRUNGSBERATERIN



Katharina Grimme arbeitet seit über 17 Jahren im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München und hat eine beeindruckende Karriere hinter sich. Angefangen als Groups & Events Secretary, stieg sie zur Managerin auf, bevor sie 2010 ins Marketing wechselte und sich dort bis zur Director of Marketing hocharbeitete. Heute leitet sie ein fünfköpfiges Team und ist eine geschätzte Kollegin. Doch neben ihrer Marketing-Leidenschaft hat Katharina auch eine Begeisterung für Ernährungswissenschaften. Erst im Juni 2024 schloss sie ihre Ausbildung zur ganzheitlichen Ernährungsberaterin ab. Das Interesse an gesunder Ernährung entwickelte sich aus persönlicher Erfahrung. „Die Leute erzählen dir immer wieder, Kohlenhydrate sind schlecht, nach 18 Uhr darfst du nichts mehr essen, und Zucker ist böse. Ich wollte selbst herausfinden, was wirklich stimmt und wie alles im Körper funktioniert,“ sagt sie. Katharina probierte viele Ernährungsformen aus und fand, dass jeder für sich selbst die passende Ernährung entdecken muss. „Es gibt keine Wunderpille.“ Wir haben Katharina getroffen und sie gebeten, mehr über ihre Ausbildung zu erzählen:

**HVJ Extrablatt: Welche Themen umfasst Deine Ausbildung zur Ernährungsberaterin?**

Katharina: Die Themen sind sehr vielfältig. Wir behandeln Grundlagen wie Zellaufbau, Verdauungssystem, Blutkreislauf, Enzyme, Hormone, Biochemie, verschiedene Fastenformen, Ernährung in der Schwangerschaft, Essstörungen und Vitamine. Wir beschäftigen uns auch mit der Frage, welche Ernährungsform für welche Krankheit geeignet ist.

**HVJ Extrablatt: Was fasziniert Dich so an diesem Thema?**

Katharina: Ernährung betrifft jeden von uns. Es macht mich glücklich, wenn ich anderen helfen kann, sich besser zu fühlen. Freunde und Familie kommen bereits zu mir für Ratschläge, und ich freue mich, ihnen zu helfen. Es geht mir nicht darum, jemanden zu belehren, sondern zu unterstützen und hilfreiche Tipps zu geben.

**HVJ Extrablatt: Hat Deine Nebentätigkeit Einfluss auf Deine Arbeit im Hotel?**

Katharina: Nein, überhaupt nicht. Mein Fokus liegt natürlich weiterhin auf meiner Arbeit für die drei Hotels. Aber es hilft mir grundsätzlich sehr, im Gleichgewicht zu bleiben. Ich bin nämlich immer gut gelaunt, weil ich weiß, was ich essen muss, um glücklich zu sein (lacht).

**HVJ Extrablatt: Hast Du einen allgemeinen Tipp für Deine Kollegen und Kolleginnen?**

Katharina: Ihr solltet den Gedanken an Verzicht aufgeben. Stattdessen solltet Ihr überlegen, was Ihr Eurer gewohnten Mahlzeit Gesundes hinzufügen könnt. Pimp your plate! Mehrere kleine Schritte bringen oft mehr als ein großer. Mein Tipp für eine ausgewogene Ernährung: „Eat the rainbow!“ Wenn man viel verschiedenes Obst und Gemüse in die Ernährung integriert, deckt man immerhin einen Großteil des Mikronährstoffbedarfs ab.

**HVJ Extrablatt: Was sind Deine Ziele für die Zukunft in Bezug auf Deine Tätigkeit als Ernährungsberaterin?**

Katharina: Ich möchte mich so weiterentwickeln, dass ich mich nebenberuflich selbstständig machen kann. Es ist wirklich super, dass Kempinski mir die Freiheit gibt, solche Pläne zu schmieden. Es ist auch inspirierend zu sehen, dass einige meiner Kollegen schon erfolgreich ihr eigenes Ding nebenbei machen. Das motiviert mich noch mehr, diesen Weg auch zu gehen.

**HVJ Extrablatt: Katharina, wie wäre es, wenn Du unser In-House Ernährungsguru wirst?**

Katharina: (Lacht) Wer weiß, was die Zukunft bringt! Ich halte alle Optionen offen! Vielleicht kann man ja schon bald Sprechstunden bei mir buchen.



## STEPHAN BRAUN, ASSISTANT HOUSEKEEPING MANAGER &amp; DJ

Der gebürtige Münchner begann seine Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München im Jahr 2009 zum Hotelfachmann. Nach fünf Jahren als Housekeeping Supervisor zog es ihn für kurze Zeit in andere Häuser, doch 2019 kehrte er zurück und bereichert seitdem das Team mit seiner Expertise. Doch Stephan ist nicht nur im Hotel erfolgreich, sondern auch privat geht es für ihn steil bergauf: Seit über 15 Jahren ist er Teil des Münchner DJ-Duos "Rhode & Brown". Schon mit 16 Jahren spielte er erste Gigs in Münchner Clubs, und seit 2019 sind sie europaweit auf Tour unterwegs – von Berlin über London bis Madrid und Paris. Wir wollten mehr über Stephans DJ-Leben erfahren und haben ihn getroffen:

**HVJ Extrablatt: Wie bist Du zum DJing gekommen und wie lange machst Du das schon?**

Stephan: Das hat eigentlich im selben Zeitraum wie meine Hotelausbildung begonnen, etwa 2009. Mich hat es schon immer fasziniert, wie ein DJ das Publikum beeinflussen kann, und natürlich liebe ich elektronische Musik.

**HVJ Extrablatt: Wie gelingt es Dir, Deine Hauptarbeit mit dem DJing zu vereinbaren?**

Stephan: Gar nicht so leicht – montags sind meine Augen meist noch etwas klein (lacht). Aber es geht, weil ich eine vier Tage Woche habe. Freitags sind wir oft kreativ im Tonstudio oder erledigen administratives Zeug wie beispielsweise die Steuererklärung usw.

**HVJ Extrablatt: Welche Musikrichtungen spielst Du am liebsten?**

Stephan: Definitiv House!

**HVJ Extrablatt: Habt Ihr feste Auftrittsorte oder -events, und wann ist Eure Hochsaison?**

Stephan: Wir haben einen monatlichen Abend im "Goldenen Reiter" in München. Leider ist München etwas im Dornröschenschlaf was die Clubkultur angeht und deshalb sind wir viel in Europa unterwegs. Dort ist unsere Hochsaison im Frühjahr und Herbst, wenn die Clubsaison so richtig auf Hochtouren läuft.

**HVJ Extrablatt: Welche Herausforderungen siehst Du bei Deiner Nebentätigkeit als DJ?**

Stephan: Es erfordert viel Zeit und Einsatz, um sich als Künstler in der Szene zu etablieren, was uns jedoch im Laufe der Jahre gelungen ist. Auch das Auflegen in verschiedenen Städten ist eine intensive 24-Stunden-Reise: Hinflug, Auftritt, Schlaf (im besten Fall) und Rückflug. Es kann an den Nerven zehren, aber für das positive Feedback und die Freude an der Musik lohnt sich wirklich jeder Moment.

**HVJ Extrablatt: Wie hat sich Dein Hobby über die Jahre entwickelt und wie beeinflusst es Dein Leben?**

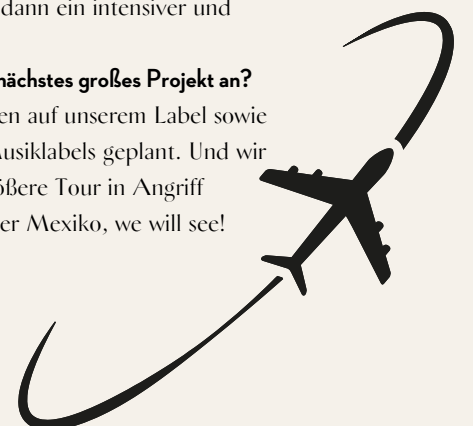
Stephan: Es hat sich von einem Hobby zu einem Kleingewerbe und dann zu einer GbR entwickelt. Es begleitet mich täglich und bereichert mein Leben sehr.

**HVJ Extrablatt: Gibt es besondere Momente oder Erlebnisse als DJ, die für Dich herausstechen?**

Stephan: Es gibt viele Nächte, die mir im Gedächtnis geblieben sind. Eine davon war letztes Jahr in Madrid – ein sonniger Tag, Tapas, und dann ein intensiver und energetischer Auftritt.

**HVJ Extrablatt: Was steht als nächstes großes Projekt an?**

Stephan: Es sind einige Platten auf unserem Label sowie von uns selbst auf anderen Musiklabels geplant. Und wir wollen auch nochmal eine größere Tour in Angriff nehmen. Sei es Australien oder Mexiko, we will see!



## LENA DAURER, GROUPS &amp; EVENTS COORDINATOR &amp; EHRENAMTLICHES MITGLIED DER FREIWILLIGEN FEUERWEHR

**HVJ Extrablatt: Liebe Lena, erzähl uns doch mal, wie bist Du zur freiwilligen Feuerwehr gekommen?**

Lena: Meine ganze Familie ist bei der freiwilligen Feuerwehr, deshalb war ich schon als Kind immer sehr interessiert. Mein Onkel ist seit seiner Jugend dabei, und mein Großcousin ist Zugführer. Auch mein Freund ist seit 12 Jahren Teil des Teams.

**HVJ Extrablatt: Wie balancierst Du Deine Hauptarbeit mit Deinem Engagement bei der Feuerwehr?**

Lena: Ich versuche, beides strikt zu trennen, was meistens gut funktioniert. Meine Hauptarbeit geht immer vor, und ich fahre Einsätze entweder nach Feierabend oder wenn ich frei habe. Ich bin sehr dankbar für das Verständnis, das mir Kempinski und vor allem Barbara entgegenbringen. Ohne ihre Unterstützung wäre das alles nicht machbar.

**HVJ Extrablatt: Wie hat sich Dein Engagement bei der Feuerwehr im Laufe der Zeit entwickelt und wie beeinflusst es Dein Leben?**

Lena: Teil der freiwilligen Feuerwehr zu sein, ist für mich eine Leidenschaft. Kameradschaft wird bei uns großgeschrieben.

Die 20-jährige Lena Daurer stammt aus Pfaffenhofen an der Ilm. Nach erfolgreicher Ausbildung zur Hotelfachfrau startete sie im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, um im Bereich Groups & Events zu arbeiten. Neben ihrer Vollzeitbeschäftigung engagiert sie sich seit zwei Jahren als Mitglied der freiwilligen Feuerwehr in ihrem Heimatort.

Ihr außergewöhnliches Engagement beeindruckt nicht nur uns, sondern auch Barbara Kühnel, Director of Groups & Events: „Ich bin überaus stolz, jemanden so fleißigen und engagierten wie Lena in unserem Team zu haben. Was sie neben ihrer Hauptarbeit leistet, verdient meinen höchsten Respekt!“

Wir wollten mehr über ihre Arbeit bei der Feuerwehr erfahren und haben mit Lena gesprochen:

Jeder ist für jeden da, nicht nur während des Dienstes. Für mich ist es sehr wichtig, anderen Menschen zu helfen. Es macht meinen Alltag spannender und obwohl es viel Zeit in Anspruch nimmt, gibt mir die Arbeit sehr viel zurück und ist ein toller Ausgleich zu meinem Alltag.

**HVJ Extrablatt: Lena, Du sagst, Deine Arbeit ist sehr zeitintensiv. Wann genau musst Du arbeiten?**

Lena: Das kann ich leider nicht genau beantworten, es ist immer unterschiedlich. Manchmal ist wochenlang nichts, und dann fahre ich drei bis vier Einsätze an einem Tag. Besonders bei Stürmen sind wir viel unterwegs. Oft werde ich mitten in der Nacht durch den Piepser geweckt und bin die ganze Nacht im Einsatz, um am nächsten Morgen direkt wieder im Hotel zu arbeiten. Im Schnitt haben wir über 400 Einsätze im Jahr. Man weiß nie, wann ein Einsatz kommt.

**HVJ Extrablatt: Es gibt bestimmt einige herausfordernde Einsätze. Wie gehst Du damit um?**

Lena: Ja, auf jeden Fall. Besonders am Anfang war es schwer, privat und Einsatz zu trennen. Mittlerweile habe ich einen Tunnelblick entwickelt und merke mir zum Beispiel keine Gesichter von Patienten mehr. Der prägendste und schlimmste Einsatz war definitiv ein Motorradunfall eines 21-jährigen, der bei einem Frontalaufprall unter einem PKW eingeklemmt und trotz schneller Hilfe noch an der Unfallstelle verstorben ist.

**HVJ Extrablatt: Was genau sind Deine Aufgaben während der Einsätze?**

Lena: Das hängt vom Einsatz ab. Zu meinen Hauptaufgaben gehören die Atemschutzüberwachung, Verkehrsregelung und Türöffnungen. Derzeit überwache ich hauptsächlich, dass während des Einsatzes draußen alles reibungslos abläuft. Ich kümmere mich um alles Organisatorische, wie z.B. die Wasserversorgung, ob Personen vermisst und ob zusätzliche Einsatzkräfte benötigt werden.

**HVJ Extrablatt: Welcher war der skurrilste Einsatz, an den Du Dich erinnerst?**

Lena: Es ist ja irgendwie klischeehaft, aber wir müssen tatsächlich oft Kleintiere retten oder befreien. Ein wirklich merkwürdiger Einsatz war, als eine Katze in einen kleinen Tunnel gefallen ist und nicht mehr herauskam. Leider konnten wir sie auch nicht befreien, also haben wir einfach den Schlauch angeschlossen und sie herausgespült. Danach war sie natürlich wohlauf! (lacht)



BIANCA BIRAWSKY

“

**Bianca Birawsky, Direktorin für Human Resources, befürwortet die berufliche Vielseitigkeit jedes einzelnen Mitarbeiters:**

„Im Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten München sind wir stolz darauf, ein Umfeld zu schaffen, in dem unsere Mitarbeiter nicht nur beruflich, sondern auch privat ihre Träume und Leidenschaften verfolgen können. Jeder Einzelne wird für seine hervorragende Arbeit geschätzt, und wir freuen uns, wenn wir ihnen ermöglichen können, Beruf und Freizeit bestmöglich in Einklang zu bringen.“

”



## CHEFS TIPPS UND TRICKS



ALEKSANDAR VUJIN

## PISTAZIEN-LIMONADE MIT SÜSS-SAUREM TWIST

Was gibt es Besseres als einen erfrischenden Cocktail an einem lauen Sommerabend zu genießen? Unser Barchef Aleksandar Vujin hat hierfür ein besonderes Rezept kreiert: Eine fruchtig-süße Pistazien-Limonade, die sich leicht in einen köstlichen Cocktail mit dem gewissen Extra verwandeln lässt. Hier ist sein Geheimrezept – cheers!

**Schritt 1: Pistazien-Orgeat-Sirup vorbereiten**

Vermengt die geschälten Pistazien mit Wasser und lasst die Mischung 24 Stunden einweichen. Anschließend pürieren.

Das Pistazienpüree mit Zucker in einem Topf auf- und 45 Minuten einkochen lassen. Für ein intensiveres Aroma kann optional noch Vanilleextrakt hinzugefügt werden.

Nun den Sirup abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren, so ist er bis zu zwei Wochen haltbar. Vor Gebrauch leicht schütteln oder mixen, um abgesetzte Schichten zu vermischen.

**Schritt 2: Cocktail mixen**

Gebt den Pistazien-Orgeat-Sirup, den Zitronensaft und das Eiweiß in einen Shaker. Schüttelt die Mischung kräftig oder verwendet einen Mixer. Fügt nun Eis hinzu und schüttelt oder mixt erneut. Seht die Mischung über frischem Eis in ein Collins- oder Longdrinkglas ab und gebt ein oder zwei Spritzer Zitronen-Limetten-Soda hinzu. Für eine blumige Note könnt ihr ein paar Tropfen Orangenblütenwasser hinzufügen. Für die tropische Pistazien-Colada ergänzt im letzten Schritt einfach 4 cl Rum.

## ERLESENE ZUTATEN

**Pistazien-Orgeat-Sirup:**

200 g geschälte Pistazien

200 ml Wasser

400 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt (optional)

**Cocktail:**

90 ml hausgemachter

Pistazien-Orgeat-Sirup

30 ml frisch gepresster

Zitronensaft

Eiweiß eines ganzen Eis

Zitronen-Limetten-Soda

1 EL Orangenblütenwasser

Pistazien-Salz für den Glasrand



“ Für das Auge könnt ihr den Drink nach Belieben garnieren, z.B. mit einem Rand aus Pistazien-Salz. Dazu fein gemahlene geschälte Pistazien, grobes Salz, Zucker und Limettenschale vermengen und für den Glasrand verwenden. ”



## DAS RICHTIGE WERKZEUG

Shaker

Sieb

Collins- oder Longdrinkglas



## FLECKEN ADÉ UND WEISSE WÄSCHE OHNE GRAUSCHLEIER: SO GELINGT'S!

Wer kennt sie nicht – Flecken und lästige Grauschleier auf der Lieblingsbluse oder dem Lieblingshemd? Für uns oft herausfordernd, für Experten aus der Hotellerie kein Problem! Damaris Thamke-Stadie, ehemalige Ass. Executive Housekeeperin und aktuelle Office-Hausdame, zeigt uns, wie wir mit einfachen Tricks und den richtigen Produkten unsere Wäsche wieder strahlend weiß bekommen und hartnäckige Flecken loswerden.



DAMARIS THAMKE-STADIE

“ **AUFGEPASST...** ...bei empfindlichen Textilien und Feinwäsche! Legt die Wäsche über Nacht in eine Mischung aus Wasser und (Butter)Milch, bevor sie gewaschen wird. Nutzt anschließend Handwäsche oder den Feinwaschgang der Maschine bei den niedrigsten Temperaturen. Achtet immer darauf, die Waschanleitung zu beachten und die Wäsche entsprechend der empfohlenen Temperatur zu waschen, um optimale Ergebnisse zu erzielen und nicht Gefahr zu laufen, dass die Wäsche sich verzieht oder das Lieblingsteil sogar einght. ”

**1. Das richtige Waschmittel**

Nutzt immer Voll- oder Universalwaschmittel mit Bleichmitteln, um Grauschleier aktiv zu bekämpfen. Eine Mischung mit etwas Waschsoda verstärkt die Wirkung zusätzlich. Weicht stark verschmutzte oder unempfindliche Materialien in einer Mischung aus Waschsoda und Wasser ein und wäscht sie anschließend normal. Auch Gallseife eignet sich hervorragend, um Wäsche wieder sauber zu bekommen. Reibt hierzu einfach die betroffenen Stelle damit ein und wäscht das Kleidungsstück anschließend in der Waschmaschine.

**2. Haushaltsmittel vs. Produkte aus der Drogerie**

Hausmittel wie Essig oder Zitronensäure sind umweltfreundlicher und oft genauso effektiv wie Produkte aus der Drogerie, vor allem zu einem günstigeren Preis. Für das optimale Ergebnis und bei hartnäckiger Verschmutzung am besten die Kleidungsstücke eine Stunde lang in einer Mischung aus warmem Wasser und Zitronensäure bzw. weißem Essig einwirken lassen und anschließend waschen.

**3. Endlich wieder weiß**

Achtet darauf, weiße Wäsche ausschließlich mit anderer weißer Wäsche zu waschen, um Verfärbungen zu vermeiden. Neben klassischen Weißwaschmitteln und Tüchern kann es besonders im Sommer helfen, die Wäsche in der Sonne zu trocknen, da die UV-Strahlen die Fasern bleichen.

Zusätzlich können folgende Produkte helfen, eure weiße Wäsche noch strahlender machen:

**Backpulver**

Gebt eine halbe Tasse Backpulver zum Waschmittel hinzu. Es wirkt wie ein natürliches Bleichmittel und hilft, Grauschleier zu entfernen.

**Natron**

Weicht die Wäsche vor dem Waschen in einer Lösung aus Wasser und Natron ein. Natron ist ein mildes Bleichmittel und entfernt Flecken effektiv.

