

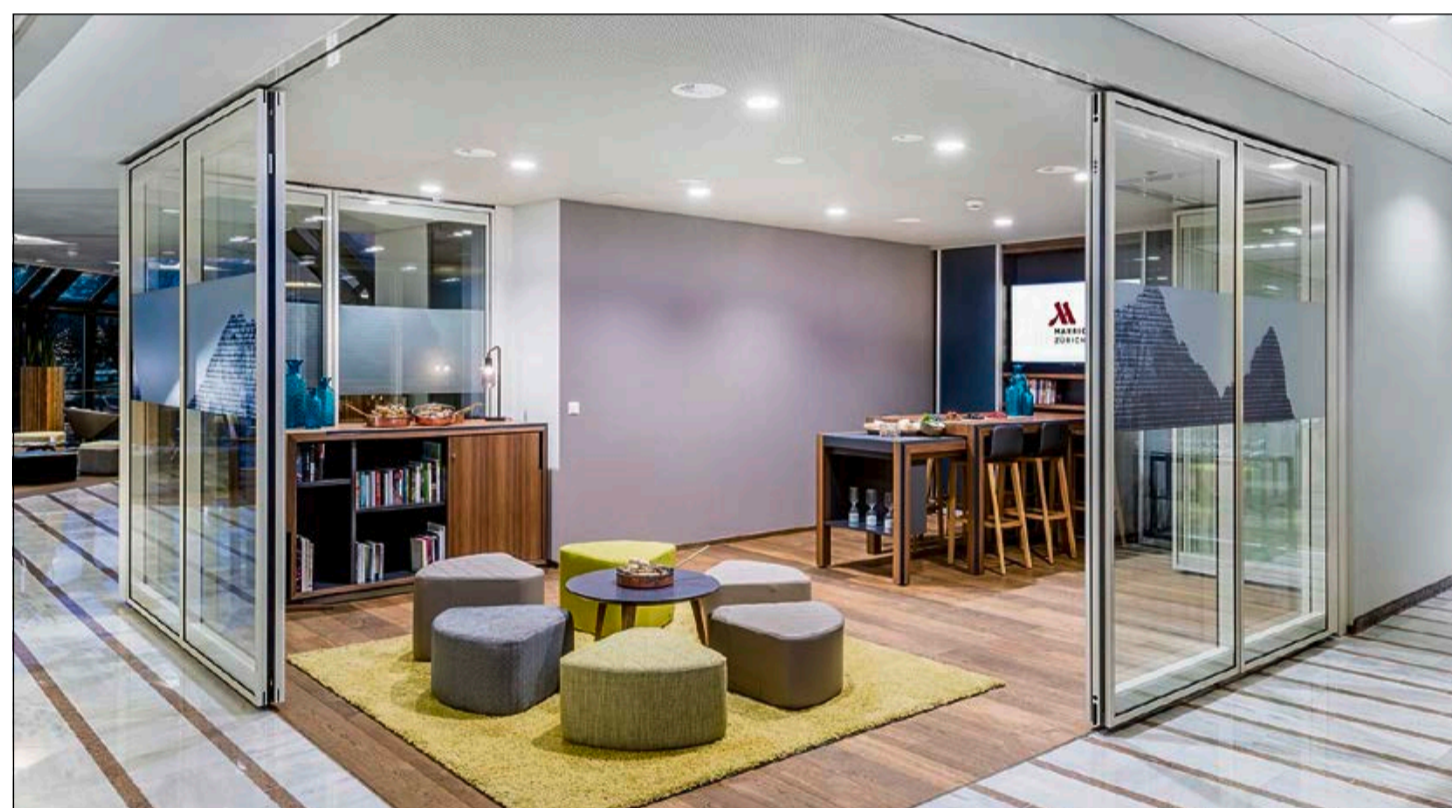
Strenge Konferenzbestuhlung ade: In den neuen Meetingräumen sind selbst die Wände beschreibbar, die Ambiance wohnlich bis kreativ – und kochen kann man dort sowieso.

Neue bunte Welt der Meetings

GUDRUN SCHLENCZEK

In Meetingräumen wird das Geschäft gemacht, werden Verträge ausgearbeitet, Unternehmensstrategien entworfen. Eine seriöse Sache, nicht selten geht es um Geld, oft um viel. Diese Seriosität spiegelt sich in der Regel auch in der Form des Raumauftritts: Begibt man sich auf die Suche nach einem Meetingraum in einem Hotel, trifft man mehrheitlich die klassische Variante an, wo Konferenzbestuhlung dominiert und selten Farbe für Leben sorgt. Doch wenn Unternehmensdelegierte Köpfe zusammenstrecken, um Neues zu entwerfen ist ebenso Kreativität gefragt, Wege jenseits des Üblichen.

Genau solche hat Roger Gloor, Mitinhaber und Geschäftsführer des Boutique-Hotels Thessoni classic in Zürich-Regensdorf, eingeschlagen. Namen wie Lernwerkstatt, Denkgarage oder Spinerei zieren seine Seminarräume. Wobei Gloor lieber von Event als von Seminar spricht. «Wir verstehen Seminare nicht als Seminar, sondern als Event.» Diese Haltung spiegelt sich nicht nur in der lebendigen Raumgestaltung, sondern ebenfalls in der Verknüpfung mit der Gastronomie sowie in der mobilen Gestaltung der rund 600 m² im Erdgeschoss des Hotels, auf der die Seminarwelt ihre Bühne hat. Alle Wände sind verschiebbar: Je nach Bedarf können mehrere oder alle Räume zusammengelegt und zum Beispiel die Sitzung im «Meisterwerk» mit Bücherwänden und Büffelleider mit der «Feuerlounge» mit ihrem offenen Kamin fürs anschließende VIP-Dinner kombiniert werden. Mit den unterschiedlichen Raumdesigns will Gloor unterschiedliche Unternehmensparten gezielt ansprechen, seien es Automobilunternehmen mit der Lerngarage oder grössere Konzerne mit dem Raum Meisterwerk. Das Konzept, das 2012 entworfen wurde, hat mit der Umgestaltung der letzten Zimmer dieses Jahr seinen Abschluss gefunden. Genauso wichtig wie das kreative Raumkonzept sei aber ein ent-



sprechender Teamgeist, betont Gloor: «Es kann vorkommen, dass wir für einen Veranstalter viermal am Tag Räume umstellen.»

Wenn sich der Sitzungstisch zur Kochstation wandelt

Flexibilität wird auch beim Zürich Marriott Hotel gross geschrieben. Den 16 Meetingräumen sind insgesamt vier «Hub Areas» vorgelagert. Hier trifft sich der Businessgast ungezwungen, dank unterschiedlicher Bestuhlung von stoffbezogenen Sitzhockern bis Hochbestuhlung lässt sich der Situation entsprechend zusammensetzen. Ein Grossteil der Wände der Hubs ist beschreibbar. In den Hub Areas ist aber noch viel mehr machbar. Verschiebbare und ebenfalls beschreibbare Glaswände ermöglichen ein Trennen von offenem und geschlossenem Raum: Ein weiterer Meetingraum entsteht. In



«Unsere Meetingräume haben jetzt einen Livingroom-Charakter.»

Manuela Stillhard
Zürich Marriott Hotel

allen Seminarräumen sind die Bestuhlung und das weitere Equipment flexibel und in sanften Farbtönen gehalten. Wohnlichkeit zieht hier in die Geschäftswelt ein,

Flexibel Mobiles Kochen im Bankettfoyer

Wer im Renaissance Zurich Tower Hotel ein Meeting bucht, hat bei der Seminarverpflegung seit Mitte Mai die Wahl zwischen einer gesunden, leichten Küche («Green»), angereichert mit Superfood wie Chia-Samen, oder lokalen Speisen: Für «Urban» orientiert sich das Küchenteam des Hotels im Zürcher Kreis 5 an Regionalem und was auf den stadtlokalen Märkten des Stadtkreises so zu finden ist. Ganz zum Thema passend werden die drei Buffetstationen im Bankettfoyer dann dekoriert.

Noch mehr Erlebnis bietet die neue mobile Kochstation, die mit ihren Massen selbst im Fahrstuhl des Mobimo-Towers, in dem das Hotel die ersten 15 Etagen belegt, Platz findet. Ein bis zwei Köche zelebrieren hier den finalen Touch einer Speise direkt vor den Augen der Meeting-Gäste. Bis zu



Das Boutique-Hotel Thessoni classic in Zürich-Regensdorf bietet Meetingräume zu unterschiedlichen Themenwelten (o. r.). Die Seminarräume im Zürich Marriott Hotel vermitteln Wohnzimmeratmosphäre (u.), unter Hochtischen versteckt sich eine Kochstation (o. M.) und immer steht das Ziel des Meetings im Zentrum (o. l.).

Bilder Kilian Bleses (3), Trendhotel AG

chen, dass am gleichen Meeting-place erst getagt und dann live gekocht wird.

Die Flexibilität im Seminaregeschäft fängt im Zürich Marriott Hotel aber schon viel früher an: «Ich frage den Kunden nicht, wie viele Stühle er braucht, sondern welchen Zweck er mit der Veranstaltung verfolgt», betont Manuela Stillhard. Das sei die Basis für die



«Wir verstehen Seminare nicht als Seminar, sondern als Event.»

Roger Gloor
Boutique-Hotels Thessoni classic

Offerte, die man den Kunden unterbreitet. Sieben Zweckkategorien unterscheidet Stillhard: Das «Meetings-Imagined»-Konzept stammt von Marriott International. «Plant der Kunde ein Brainstorming, offerieren wir sicher keine Konferenzbestuhlung. Ist Networking angesagt, brechen wir zum Beispiel mit Live-Kochen das Eis und stellen ein Setup zusammen, bei dem die Teilnehmer sich bewegen müssen.»

Kundennachfrage hinkt den neuen Meeting-Angeboten hinterher

Wie haben die Kunden reagiert? Die Zufriedenheit sei messbar gestiegen, resümiert Stillhard nach einem Jahr Neukonzept. Aber die Mehrheit komme noch mit einer klassischen Seminaranfrage. Mit Bildern und kreativen Ideen hilft das Marriott-Convention-Team ihnen dann auf die Sprünge.

Einem «Business unusual» hat sich ebenso das Renaissance Zürich Tower Hotel verschrieben. Dekorationselemente sowie Mindgames und Rätselspiele auf den Sitzungstischen sollen den elf Seminarräumen Farbe und Leben einhauchen. Ein neues Foodkonzept inklusive mobiler Kocheinheit (siehe Zweittext) und eine «Meeting Service App» bieten die erforderliche Flexibilität. Via App kann der Kunde seine Wünsche nun unkompliziert direkt aus dem Sitzungsraum melden – zum Beispiel, wenn die Kaffeepause mal 10 Minuten früher beginnen soll oder gerade mal das Wasser fehlt. Doch auch die «Renaissance»-Kunden müssen sich an die unkonventionellen Dienste erst gewöhnen: Noch wurde die App nicht sehr häufig benutzt.



Buffetpräsentation im Eventcatering des Renaissance Zurich Tower Hotels: Einmachgläser vermitteln Regionalität.

ZVG

drei Events können von der mobilen Einheit parallel bedient werden. Die fertigen Speisen und Häppchen werden dem Gast di-

rekt vom Koch der mobilen Station gereicht und zusätzlich auf dem Buffet offeriert. Die Kochstation ist mit einer Kocheinheit

(wahlweise als Bratplatte oder Wok) und zwei Induktionsherden ausgestattet. Letztere könnte man bei Bedarf durch weitere Kocheinheiten ersetzen und so die Kochmöglichkeiten noch ausbauen.

Bedeutet die separate Endfertigung vor dem Gast nicht Mehrarbeit? Im Gegenteil, erklärt Roland Ulmer, Hoteldirektor des Renaissance Zurich Tower Hotels. Die bisherige Buffetpräsentation bestand aus Einzelportionen in Gläsern, für einen mittelgrossen Event galt es schnell mal, 700 bis 800 Gläser abzufüllen. Nun stehen wieder Töpfe und Schüsseln auf dem Buffet. «Die neue Food-Präsentation inklusive mobiler Kocheinheit ist für uns klar eine Arbeitserleichterung», betont Roland Ulmer. Also mehr Erlebnis für den Gast bei gleichzeitig tieferen Personalkosten. gsg