

# HOTEL GLORIA



Evelyn Kraft (dritte von rechts) und ihr Sohn Konstantin (rechts) führen das Hotel Gloria. An ihrer Seite: eine starke Mannschaft.

Foto: Ingo Kluge

## Zu Gast bei Freunden

Seit nunmehr 31 Jahren leitet Evelyn Kraft das im Jahr 1966 von ihrem Vater Werner Dietz (†) eröffnete Hotel Gloria. Mit 65 Jahren denkt die Hotelfachfrau und Inhaberin noch lange nicht ans Aufhören: „Das Hotel ist mein Ding.“

Herzlich willkommen im Hotel Gloria, dem Seminar-, Tagungs- und Musicalhotel in der Sigmaringer Straße 59. Evelyn Kraft meint es auch so, wie es auf der Homepage steht: Herzlich willkommen! „Unsere Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen.“

Die „Gastgeberin“ hat ihr „Handwerk“ in einer Hotelfachausbildung von der Pike auf gelernt. Wichtige Erfahrungen sammelte sie in führenden „Leading Hotels“ in München, Frankfurt und Wiesbaden. Unterstützt wird sie von ihrem Sohn Konstantin (30), der eine Ausbildung und den Abschluss im Hotel- und Tourismus-Management absolvierte. Es folgten Aufenthalte in den USA und in Finnland. „Eigentlich war er, als er im Jahr 2015 wiederkan, nur auf der Durchreise – heute ist das elterliche Unternehmen sein Zuhause geworden“, erzählt Kraft und ergänzt: „Wir arbeiten Hand in Hand zum Wohle unserer Gäste.“ Das Hotel Gloria ist in den vergangenen Jahren immer

weiter gewachsen. Mit dem Ausbau der Hotellerie hat auch die Gastronomie an Format und Bedeutung gewonnen. „Es ist uns ein Anliegen, der Qualität und der Vielfalt des kulinarischen Angebots in der Öffentlichkeit ein klares Profil und deutlich mehr Präsenz zu verleihen. Wir möchten die Menschen gezielt zum Genießen einladen.“

Sie suchen ein Hotel und ein Restaurant, in dem sich nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeiter wohlfühlen? Dann sind Sie im „Gloria“ und im „Hexle“ an der richtigen Adresse. Dafür sorgen die beiden Chefs und die kompetente Mannschaft, die tagein, tagaus mit Leidenschaft für die Gäste da sind.

### Erfolgsrezept: Mitarbeiter

Christina Stetter hat sich in ihrer Position hochgearbeitet und unterstützt die Chefin in jeder Hinsicht. „Seit zwei Jahrzehnten ist sie dem Unternehmen treu“, freut sich Eve-

lyn Kraft. „Jeder Tag ist anders und dies seit vielen Jahren. Stress gibt es schon eine Menge, aber das ist positiver Stress. Es macht mir viel Spaß, jeden Tag neue Herausforderungen in Angriff zu nehmen“, betont Stetter.

„Gordana Kovac ist die neue Seele im Housekeeping. Hier ist sie zu Hause“, so Kraft. Die liebevoll eingerichteten Zimmer zu pflegen und gut in Schuss zu halten, ist ihr eine Herzensangelegenheit. Mit ihrer Gabe, Prozesse zu vereinfachen, können die Mitarbeiter selbstständig und in Eigenverantwortung arbeiten. Dabei unterliegen sie lediglich ihren Qualitätschecks. Kraft: „So kann sie sich auf unvorhergesehene Dinge konzentrieren, wenn sie passieren.“

Franziska Laseke und Ellen Mügge sind laut Aussage der Hotelchefin „unsere Herztücker am Empfang“. Sie genießen den direkten Umgang mit nationalen und internationalen Gäs-

ten, denn sie sprechen Englisch und Französisch.

„Heinz Dertz ist unser guter Geist des Hauses.“ Er ist bereits seit Anfang an dabei. Er fliegt quasi durch die Etagen und unterstützt seine Kollegen tatkräftig in allen Belangen. „Egal was man sucht, er weiß genau, wo man es findet.“

Petra Weber ist das „Herzstück“ des Restaurants „Möhringer Hexle“. „Die teure Seele der Gastronomie begleitet uns nun schon seit 33 Jahren“, bemerkt Kraft. Viele Gäste fragen bereits bei der Reservierung nach ihr und bestehen darauf, nur von „ihrer“ Frau Weber bedient zu werden.

Die beiden Küchenmeister Grigorij Künstler und Francesco Cacace legen größten Wert auf frische Produkte in der „Hexle“-Küche. So bestehen sie darauf, auch bei Tagungen mittags immer alles frisch zu kochen. Hierbei verwenden sie keine Zusatz- oder

Konservierungsstoffe. „Sie haben ein gutes Händchen beim Einkauf der Produkte“, schätzt Evelyn Kraft. Francesco Cacace ist bereits seit 17 Jahren in der Küche des Restaurants.

Adrian Koch unterstützt das Veranstaltungsbüro im Restaurant sowie den Service. Für ihn hat der Sommer eine besondere Bedeutung, denn ab sofort lädt er während der Sommerferien auf der schönen, mediterranen Sommerterrasse die Gäste zur „Grill 'n' Chill“-Aktion vom Lava-Grill ein.

Im „Gloria“ und im „Hexle“ gehen aber nicht nur langjährige Mitarbeiter ihre Berufung nach, sondern auch zahlreiche Auszubildende, um das Gastronomiegewerbe von der Pike auf zu erlernen. „Alle spüren den Geist eines Familienunternehmens“, sagt Evelyn Kraft und fügt hinzu: „Dies liegt nicht zuletzt an der guten und vertrauensvollen Zusammenarbeit im Hause.“

ek/ik