

Geyer: Das Tolle an der Hotelfachmannausbildung ist, dass man das gesamte Hotel durchläuft. Meine erste Station war Tellerwäscher, dann Kellner, Zimmerjunge, ich war in der Buchhaltung, an der Rezeption, im Verkauf und habe alle Stationen in zweieinhalb Jahren durchgemacht.

Das Spannendste war meine erste Station, als Tellerwäscher am Band zu stehen. Man hat sofort gemerkt, wie wichtig man für die gesamte Organisation ist. Viele andere Abteilungen waren davon abhängig, dass ich meine Arbeit gut erledige. Dabei habe ich die Wichtigkeit jedes einzelnen Mitarbeiters schätzen gelernt. Diese Erfahrung hat mir vieles für die kommenden Jahre mitgegeben.

medianet: Was hat Sie vor zwei Jahren aus Kenia nach Wien gelockt?

Geyer: Ich habe davor das Hotel Intercontinental in Kenia geleitet und war dort sehr zufrieden und glücklich. Dann hat Corona zugeschlagen, und wir mussten das Hotel schließen. Danach wurde ich gefragt, ob ich nicht nach Europa zurückkehren möchte, speziell nach Wien. Erst nachdem ich ja gesagt hatte, erfuhr ich, um welches Hotel es sich handelt und, dass es das Grand Hotel ist. Da war ich sofort hellauf begeistert.

medianet: Gleich nach Ihrem Antritt haben Sie ein Rebranding durchgeführt. Was wurde verändert?

Geyer: Es war uns extrem wichtig, die Identität des Hauses nicht zu verlieren. Die ersten Veränderungen waren sicherheitstechnische. Dazu gehören neue Brandmeldeanlagen, Ausschilderungen, neue, sicherere Anlagen in den Küchen und Training für die Mitarbeiter in Bezug auf die Sicherheit des Gastes.

Das ist für den Gast visuell nicht sichtbar. Diese Veränderungen waren aber auch Bedingung, um der IHG-Gruppe beitreten zu können. Damit bekamen Gäste die Möglichkeit, Punkte zu sammeln, ein Programm, das die Loyalität fördert und für uns Geschäft generiert. Der optische Eingriff wird erst noch kommen, der hat nichts mit dem Rebranding zu tun. Die Renovierung wäre gekommen, so oder so.

medianet: An zwei Tagen der Woche geht es im Grand Hotel ‚very british‘ zu ...



© Grand Hotel Wien

Geyer: Der High Tea stammt aus England und wird traditionell zwischen drei und fünf Uhr nachmittags serviert, um noch ein Häppchen zu essen, bevor es an das Abendessen geht.

Das Grand Hotel war das erste 5-Sterne-Haus, das in Wien eröffnet wurde und überhaupt das erste Grand Hotel weltweit. Und es war das erste Haus, das im Jahr 1870 den High Tea anbot, den die britische Aristokratie nach Wien gebracht hatte. Das Konzept fanden wir spannend und deshalb bieten wir seit

Oktober jeden Freitag, Samstag und Sonntag den High Tea mit einer großen Auswahl an exzellenten und hochwertigen Tees an. Zudem servieren wir die von unserer Patisserie selbst gebackenen, klassischen Scones, die zum High Tea dazugehören. Die obligate Clotted Cream importieren wir allerdings, denn sie kann man nicht nachmachen. Wir wurden von lieben Stammgästen gebeten, es nicht einmal zu versuchen, Clotted Cream selbst herzustellen, denn das funktioniert auch mit dem besten Rezept nicht. Clotted Cream

”

Das Grand Hotel war das erste Haus, das 1870 den High Tea anbot, den die britische Aristokratie nach Wien gebracht hatte. Das Konzept fanden wir spannend.

Oliver Geyer
General Manager
Grand Hotel Wien

“

muss in den Highlands von Wales zubereitet werden, das liegt vermutlich an der Milch und der dortigen Luftfeuchtigkeit. Natürlich gibt es auch Sandwiches zum High Tea. Es ist alles very british und dekadent, der Tee wird zelebriert und steht im Mittelpunkt.

medianet: Im kommenden Jahr finden auch wieder die Jurysitzungen zum medianet xpert. award im Grand Hotel statt. Sind Kooperationen mit Medien heute auch für Hotels wichtig?

Geyer: Wir haben damit einen direkten Zugang zu Medien. Wir bringen durch die Jurysitzungen, die jedes Jahr im Jänner und Februar bei uns stattfinden, externe Entscheidungsträger ins Hotel, die Jury und auch die Bewerber und Marketingagenturen. Sie vergleichen sicherlich unser Haus mit anderen und sind damit Meinungsbildner am Markt. Es gibt uns die Möglichkeit, uns und das Grand Hotel in der Medien- und Marketinglandschaft zu präsentieren. Das ergibt einen Mehrwert.

medianet: Welches Angebot können Sie dem Wiener Publikum zu Weihnachten machen?

Geyer: Wir halten an allen Feiertagen offen. Wir haben einen sieben Meter hohen Weihnachtsbaum in der Lobby, es gibt einen Nachbau des Hauses aus Lebkuchen aus unserer eigenen Patisserie, und die gesamte Atmosphäre ist prädestiniert für einen schönen Weihnachtsabend im Grand Hotel. Im siebten Stock lädt unser japanisches Restaurant ein, und kulinarisches Fine Dining mit unterschiedlichen Menüs gibt es im ‚Restaurant 1870‘. Die Ankunft in der dekorierten Halle und der Ausblick über die Stadt sind sicher Highlights. Zu Silvester werden wir in diesem Jahr wieder richtig loslegen.

medianet: Wann sollte man spätestens einen Platz für Weihnachten oder Silvester buchen?

Geyer: In der siebten Etage mit einem wunderbaren Blick über den Karlsplatz wird es schön langsam eng, und wir sind bereits recht voll. Es ist zum ersten Mal nach der Pandemie der Ballsaal wieder geöffnet, da gibt es noch Plätze. In der Eingangshalle wird eine Band spielen und im Ballsaal eine zweite. Man sollte also bald buchen, denn wir merken, dass die Wiener wieder bereit sind, zu feiern.