

# GERT GÖBEL VERRÄT SEIN ERFOLGSGEHEIMNIS

*Mit 23 Jahren überschrieb ihm sein Vater die Familienimmobilie. Von nun an ging es nur voran. Entstanden ist ein beachtliches Lebenswerk. Vollblut-Hotelier Gert Göbel gilt in der Branche als „Mann der Tat“. Im Interview mit VELTINS Special erklärt der Willinger, wie er zu einem der erfolgreichsten Hoteliers Deutschland geworden ist, wie man gute Mitarbeiter führt und warum er die Zusammenarbeit mit der Brauerei C. & A. VELTINS so schätzt.*

Seit Jahrzehnten gehört die Göbel Hotelgruppe zu den wachstumsstarken Hotelunternehmen in Deutschland, die Familiensinn auch wörtlich meinen. Gert Göbel (64) ist der Macher, ein Mensch ohne Allüren und voller Bodenständigkeit. Sein Rat ist vielerorts geschätzt, weil er weiß, was es heißt, auch in stürmischen Gastronomiezeiten Unternehmer zu sein. Im Gespräch erzählt er seine persönliche Erfolgsgeschichte und wirft einen facettenreichen Blick auf die unternehmerische Entwicklung.

**Alles hat mal einen Anfang – wie haben Sie Ihre frühe Liebe zur Hotellerie erkannt?**  
Meine Mutter hatte bereits eine Pension geführt und schon in den späten 1950er-Jahren erlebte das Sauerland einen ersten Tourismusboom. Auch meine Schwester hatte damals schon ein Hotel in Willingen, und so entschloss ich mich nach der Schule kurzerhand, in Köln eine Ausbildung zum Koch zu machen.

**Was waren die ersten Schritte, die „hungrig“ gemacht haben, um in der Branche solide und langfristig zu wachsen?**  
Als meine Eltern die Pension abgeben wollten, war ich erst 23 Jahre alt. Es war ein großer

»Ich hatte nie einen Masterplan.«  
Gert Göbel, Geschäftsführer Göbel Hotels

Vertrauensbeweis meines Vaters, dass er mir die Selbstständigkeit und alleinige Verantwortung zugetraut hat. So konnte ich schon sehr früh selbst entscheiden. Die Tourismuswirtschaft hat sich in dieser Zeit stark entwickelt und ich habe viel investiert, weil der Bedarf einfach da war. Einen Masterplan hatte ich aber nie. Ein wirklicher Vorteil: Unser Stammhaus hatte eine sehr gute Lage und wurde nach und nach von mir und meiner Frau erweitert.

**Mit Ihren zahlreichen Hotels, verteilt in der Mitte von Deutschland, sprechen Sie eine Vielzahl an Urlaubern an. Wie würden Sie den Gast von heute beschreiben?**



## Gert Göbel

- 1952 in Willingen geboren
- Kochlehre in Köln
- Hotelfachmann in div. Betrieben
- 1974 Eintritt in die elterliche Pension
- 1974 -1976 Ausbau zum Hotelbetrieb
- 1977 übernimmt er das Hotel mit seiner Frau Irene Göbel
- 1988 Mit-Gründer „Willinger Brauhaus“ mit drei weiteren Geschäftsführern

Seither folgten zahlreiche Investitionen, es entstand die Göbel Hotelgruppe im Herzen Deutschlands mit 12 Hotels, zwei Gästehäusern und diversen Gastronomien



Gert Göbel ist ein Familienmensch und hat gemeinsam mit seiner Frau Irene Göbel zuerst das Stammhaus erweitert und nach und nach die Hotelgruppe aufgebaut.

»Lieber etwas mehr für gute Zutaten ausgeben – dann wissen wir, dass der Gast zufrieden ist.«

Unsere Gäste haben einen sehr hohen Qualitätsanspruch, der in den letzten 30 Jahren enorm gestiegen ist. Auch das Buchungsverhalten hat sich geändert und ist oft sehr kurzfristig. Bei uns hat der professionelle Gästenumgang aber immer Priorität und mit einem wachen Auge für den touristischen Markt sind wir ständig bestrebt, uns den veränderten Wünschen und Bedürfnissen unserer Gäste anzupassen.

**Sie haben ein rasantes Wachstum hin zu einer beachtlichen Hotelgruppe hinter sich. Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?**

Da gibt es verschiedene Aspekte, die unseren Erfolg ausmachen. Ein großer Unterschied

Gert Göbel ist das Gesicht der Göbel Hotels und auch Ansprechpartner für die Gäste.

zu anderen ist, dass wir inhabergeführt sind. Und sein Eigentum möchte man immer optimieren. Wir denken also nachhaltig und langfristig, denn ich möchte, dass auch meine Nachfolger noch gut am Markt bestehen können. Die Qualität und Professionalität muss natürlich auch an erster Stelle stehen. Lieber den einen oder anderen Euro mehr für gute Zutaten ausgeben – dann wissen wir auch, dass der Gast zufrieden nach Hause geht. Und ich packe selbst mit an, wenn Not am Mann ist. Dann bin ich unter meinen Gästen, stehe in der Küche und gebe Essen raus oder räume auch die Spülmaschine ein.

**Das Problem, gute Servicekräfte zu bekommen ist überall bekannt. Was machen Sie richtig, damit die guten Mitarbeiter und Führungskräfte bleiben?**

Wir haben fast 1.000 Mitarbeiter, da spielt die Personalführung natürlich eine zentrale Rolle. Damit alle Mitarbeiter zufrieden sind, brauchen wir gute Führungskräfte. Wir beschäftigen uns intensiv mit der Auswahl der richtigen Führungskräfte. Menschlichkeit ist das Stichwort, welches unseren Führungsstil ausmacht. Führungskräfte müssen ihre Mitarbeiter coachen, und sie müssen im Persönlichkeitsprofil zu uns passen. Das bedeutet für jeden ein grundsätzliches Gastgeber-Verständnis.

Natürlich wird es immer schwieriger, gutes Servicepersonal zu bekommen. Wir können unseren Mitarbeitern aber sehr gute Aufstiegschancen bieten und die Auszubildenden schwören wir einmal im Jahr auf unserer hoteleigenen Azubi-Akademie auf den „Göbel-Spirit“ ein.

**Die Gruppe ist in den zurückliegenden Jahren um immer neue Standorte gewachsen – eine große Herausforderung, wenn es um die Integration geht. Was haben Ihre Häuser gemeinsam? Worin unterscheiden sie sich?**

Überall gibt es die Göbel-Standards, aber immer gehört auch eine Individualität durch die Standorte dazu. Alle Häuser leben den „Göbels Geist“ – und der ist für die Gäste spürbar. Attraktiven Standorten in touristisch relevanten Urlaubsregionen gilt unser Hauptaugenmerk, innovative Wellness-Angebote und ständige Qualitätsverbesserungen zeichnen die Göbel Hotels aus. Unsere touristische Zielgruppe sind die Urlaubs-, Wellness- und Tagungsgäste. Dabei besitzt das eine Hotel die Kernkompetenz Gesundheit, ein anderes zeichnet sich durch die Ausrichtung auf Familienurlaub aus, indem es eine riesige Indoor-Spielhalle anbietet. Wieder andere Hotels setzen auf Wellness oder die gehobene



Gert Göbel ist ein Vollblutunternehmer. Kontinuierliche Investitionen, ständige Optimierungen und die Erweiterung des Hotelportfolios sind der Schlüssel zu seinem Erfolg und der der Göbel Hotelgruppe.



Trotz aller Größe ist das Unternehmen ein Familienbetrieb geblieben. Tochter Stephanie (l.) zeichnet zusammen mit Mutter Irene Göbel verantwortlich für das „Göbel's Landhotel Willingen“.

## »Göbels Geist‘ in allen Häusern leben.«

Küche. In Willingen spielt natürlich auch der Gruppentourismus eine Rolle, der oft zu Unrecht kritisch beäugt wird. Auch er hat seine Existenzberechtigung. Wichtig ist aber in allen Häusern, dass man die Ohren und Augen aufhält und mitbekommt, was vom Gast gewünscht ist.

### Wellnessküche hat in Ihren Hotels auch einen hohen Stellenwert. Wie kam es dazu?

Ja, das stimmt. Zwei unserer Göbel Hotels sind Mitglied der Wellnesshotels Deutschlands. Auch beim Essen wird der Gast sensibler und gesunde Ernährung ist ein Thema, dessen Bedeutung spürbar wächst.

### Viele unserer Leser leben und arbeiten in der Gastronomie, kennen die Brauerei C. & A. VELTINS. Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit mit der Privatbrauerei?

Unsere Partnerschaft besteht schon sehr viele Jahre und war immer vertrauensvoll. Wissen Sie, wir fühlen uns einfach gut aufgehoben. Ich denke, das liegt daran, dass die Philosophie beider Unternehmen einfach gut zusammen passt – man fühlt sich wie unter Freunden und kennt die Führungskräfte und Mitarbeiter schon lange Jahre persönlich. So besteht ein über Jahre gewachsenes Vertrauensverhältnis und die Handhabung ist einfach und unkompliziert. Es zählen auch mal mündliche Absprachen, wenn es schnell gehen muss – diese Verlässlichkeit mag ich sehr. Und das ist ein entscheidender Vorteil.

Sie sind ein Vorreiter, wenn es um Entwicklungen und neue Ideen geht. Was sind aus Ihrer Sicht die Tourismustrends der nächsten Jahre? Das ist wirklich nicht so ganz leicht zu sagen. Der Trend geht auf jeden Fall hin zu mehr Individualität – eine große Herausforderung für alle. Statt der Halbpension im Urlaub ist zum Beispiel auch oft mal nur Frühstück gewünscht, um den ganzen Tag flexibel planen zu können. Der Tourismus wird generell immer schnelllebiger und der Gast probiert gern Neues, bucht kurzfristiger. Was sich aber nicht ändern wird, ist das Grundbedürfnis nach Essen, Trinken und Kommunikation. Geselligkeit wird immer wichtig sein und dafür ist die Gastronomie der ideale Ort. Für die Jugend ist

## »Wir fühlen uns bei VELTINS einfach gut aufgehoben.«

### Werteverständnis der Göbel Hotels

- Konzept: familiärer Charakter, überschaubare Größe
- Stetige Instandhaltung, Qualitätsverbesserung, Optimierung
- Fleiß, Vertrauen, Professionalität und ein guter Standort führen zum Erfolg
- Bodenständig bleiben, es zählt der langfristige Erfolg
- Nachhaltig und zuverlässig wirtschaften
- Familienunternehmen



1 Göbel's Landhotel in Willingen (Stammsitz)



2 Göbel's Seehotel Diemelsee in Heringhausen



3 Göbel's Hotel Am Park & Göbel's Park Resort Willingen



4 Göbel's Hotel AquaVita in Bad Wildungen-Reinhardshausen

## Hotels und Standorte

Die Göbel Hotels sind eine nationale, familiengeführte Hotelgruppe mit 12 Hotels und zwei Gästehäusern in Nordhessen, im benachbarten Nordrhein-Westfalen, Thüringen und Niedersachsen. Zudem betreibt die Göbel Hotelgruppe sechs Eventgastronomien im alpenländischen Stil.



- Ohne Abbildung:  
 1 Chaletpark Diemelsee  
 12 Göbel's Hotel zum Löwen in Friedewald b. Bad Hersfeld  
 13 Hotel Brauhaus zum Löwen in Mühlhausen/Thüringen



5 Göbel's Hotel Quellenhof in Bad Wildungen



6 Posthotel Rotenburg in Rotenburg a.d. Fulda



10 Göbel's Vital Hotel in Bad Sachsa/Harz



9 Göbel's Sophien Hotel in Eisenach



8 Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“ in Friedewald



7 Göbel's Hotel Rodenberg in Rotenburg a.d. Fulda

## »Der Trend geht auf jeden Fall hin zu mehr Individualität.«

vielleicht ein McDonald's ideal zum Freunde treffen, für die Älteren zum Beispiel unsere Dorf Alm. Unsere Dorf Alm ist nicht nur in Willingen ein wirkliches Erfolgskonzept, weil hier Geselligkeit gelebt wird. Wenn mit Professionalität und Konsequenz gearbeitet wird, besteht auch für dieses gastronomische Angebot weiter Wachstumspotenzial. Die Qualität aller Produkte ist uns sehr wichtig: Es fängt schon mit einem frischen VELTINS an, das für Genuss steht.

### Viele Erfolge liegen hinter Ihnen – welches sind Ihre ganz besonderen Glücksmomente gewesen?

Familie ist mir sehr, sehr wichtig! Gemeinsam mit meiner Frau und meinen Kindern habe ich wirklich sehr viel erreicht. Ich bin ein Familienmensch und das Leben mit meiner Familie und meinen Freunden besitzt für mich einen ganz hohen Stellenwert. Natürlich gab es in den vergangenen Jahrzehnten auch immer wieder ganz besondere Momente, an die ich mich gerne zurück erinne. Da fällt mir als erstes die Wiedervereinigung ein. Das war wirklich eine spannende Zeit. Wir haben kurz nach der Wende eine Gasthausbrauerei in Thüringen eröffnet. Das war ein richtiges Abenteuer und viele haben

uns den Erfolg auch zuerst nicht zugetraut. Auch die Eröffnung der Hausbrauerei in Willingen 1988 war ein besonderes Ereignis. Hier musste ich mich zum ersten Mal zu 100% auf fremde Geschäftsführer verlassen und hatte die Zügel nicht immer allein in der Hand. Wichtig für mich und entscheidend für die Zukunft war vor allem, dass ab dem Jahr 2001 alle meine drei Kinder in den Betrieb eingestiegen sind. In den Folgejahren wurden so Hotels dazugekauft und andere erweitert. Manchmal dauerte es zwar, bis der „Göbel Geist“ in die neuen Hotels eingekehrt war, aber dann folgte schnell der Erfolg. So etwas macht zufrieden.

Wir danken Ihnen für das Interview!