

Frauen schaffen's ohne Quote

Frauendomäne Gastgewerbe: Direktorinnen sind Standard / In Aufsichtsräten und Vorständen geringer Frauenanteil

STUTTGART. Kaffee, Kakao, Tisch decken – Frühstück! James erscheint am Tisch: „Mama, wer holt mich heute Abend ab?“ Anja Hermann wirft einen kurzen Blick auf den Familienplan am Kühlschrank: „Eigentlich ich. Das könnte heute aber knapp werden.“ Wenn es nicht klappt, springt Ehemann Klaus ein.

Anja Hermann ist Direktorin im Mercure Hotel City Center Stuttgart und managt täglich nicht nur 35 Mitarbeiter, sondern auch ihre Familie. Ihr Sohn James ist sechs, Tochter Jil anderthalb Jahre alt. Im täglichen Spagat zwischen Job und Familie erprobt, sagt die 41-Jährige: „Es liegt auch an den Frauen selbst, ob sie Karriere machen.“

Dieser Meinung sind viele Managerinnen aus dem Gastgewerbe, wenn es um die Frauenquote geht (Rundruf Seite 2). Der DEHOGA Bundesverband bezieht klar Stellung: „Eine gesetzliche Quote ist nicht förderlich“, sagt Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges. „Qualität geht vor Quote, die Besten gehören an die Spitze. Gemessen an anderen Branchen haben wir viele Vorzeigebispiele aufzubieten.“

Dass es an Frauenpower im Gastgewerbe nicht mangelt, zeigt auch die AHGZ-Preisverleihung Hotelier des Jahres. In 21 Jahren befanden sich 15 Frauen unter den Geehrten – von Innegrit Volkhardt (Bayerischer Hof) über Marlies Head (Madison), Monika Gommolla (Maritim) bis Daniela Sauter (Brandenburger Hof). Gerade auch in inhabergeführten Hotels stehen vielfach Frauen an der Spitze.

Karrierefalle Familie

Im AHGZ-Top-200-Ranking der umsatzstärksten Einzelhotels landeten 2010 drei von Frauen geführte Häuser unter den ersten zehn Plätzen: Das Estrel Berlin mit Ute Jacobs, der Bayerische Hof mit Innegrit Volkhardt und The Westin Grand München Arabellapark mit Sabine Dorn. Im Gesamtranking waren rund 30 Chefinnen vertreten. Sie sind Frauen, die es geschafft haben. „Es geht um die Sache, den Ehr-



Hereinspaziert: Hinter dieser Tür wird anders geführt

Foto: Mauritius Images

geiz und das Wollen“, sagt Innegrit Volkhardt (45). Dass Männer bevorzugt werden, hält sie für eine Ausrede. Im Bayerischen Hof sind 40 Prozent der Bereichs- und Abteilungsleiter weiblich. Direktorin Tina Palmowski vom Ellington Hotel Berlin kann sogar eine gänzlich weibliche Leitungsscrew vorweisen. „Es bewerben sich einfach mehr Frauen“, sagt die 42-Jährige.

In wenigen Branchen ist der Frauenanteil so hoch wie im Gastgewerbe. Laut Bundesagentur für Arbeit arbeiteten im Juni 2010 in der Beherbergung 163.555 Frauen, in der Gastronomie 322.855 – bei 846.373 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten insgesamt. Auch bei den Auszubildenden stellen die Frauen die Mehrheit: Laut DEHOGA kamen 2009 auf 51.247 weibliche Azubis 44.826 Männer.

Doch Führungskräfte auf der Direktoren- und Abteilungsleitersebene sind das eine, Frauen in Konzerngremien das andere. „Man muss zwischen Füh-

rungspositionen auf hoher und niedriger Ebene unterscheiden“, sagt Elke Holst, Autorin des „Führungskräfte-Monitors 2010“ vom Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung (DIW). Sie ist überzeugt, dass bei der Besetzung sehr hoher Führungspositionen häufig Geschlechterklischees eine Rolle spielen. „In den Köpfen der Entscheider steht oft der Gedanke, dass Frauen sich um die Versorgung der Kinder kümmern müssen und sie dann dem Betrieb nicht im gleichen Maße zur Verfügung stehen wie ein Mann.“

Die Vereinbarkeit von Kind und Job ist – das zeigen Studien – ein wichtiger Faktor für den Aufstieg von Frauen an die Spitze. „Zwei Kinder sind sehr wohl eine Doppelbelastung“, weiß Anja Hermann aus Erfahrung. „Ohne Unterstützung vom Arbeitgeber geht es nicht.“ Sie empfiehlt Frauen, nicht in Passivität zu verfallen, sondern Eigeninitiative zu zeigen. Sei es, dass man detailliert seine Mutterschutzvertretung

plant oder sich einen zweiten Arbeitsplatz zu Hause einrichtet.

Bei Accor Deutschland sind 60 Prozent der Gesamtbelegschaft Frauen, bei Dorint sind es 52 Prozent. Indes sind nur 15 Prozent der Accor-Hoteldirektoren weiblich, bei Dorint beträgt ihr Anteil 21 Prozent (Tabelle). Am Accor-Vorstand sind Frauen zu 20 Prozent beteiligt, am Aufsichtsrat von Dorint zu 17 Prozent. „Das ist zu wenig“, sagt Managementtrainerin Monika Henn. „Sind nur ein bis zwei Frauen in einem Führungsgremium, haben sie wenig entgegengesetzt und müssen nach den männlichen Spielregeln spielen. Mindestens drei Frauen sind nötig, damit weibliche Stärken zum Tragen kommen und Spielregeln geändert werden können.“ Mit einem Frauenanteil von 45,5 Prozent im Vorstand sind NH Hoteles gut aufgestellt.

Netzwerke bringen weiter

Frauen stehen für einen anderen Führungsstil und für eine hohe Teamorientierung. Mit Erfolg. In einer Umfrage der Unternehmensberatung Gallup schneiden Chefinnen besser ab als Chefs. Sie loben öfter und bestärken ihre Mitarbeiter häufiger bei neuen Projekten. Das macht sich auch monetär bezahlt, wie Studien belegen.

Hotelgesellschaften wie Accor, Maritim und Dorint sind mit der Höhe ihres Frauenanteils in Führungspositionen zufrieden. Das zeigt eine AHGZ-Umfrage unter den Unternehmen (Tabelle auf dieser Seite). Bedarf, diesen zu erhöhen, wird nicht gesehen, eine Quote größtenteils abgelehnt. Einzig José Luis Cernuda, Director of Human Resources von NH Hoteles, sagt: „Eine Quote ist in unserem Unternehmen nicht notwendig, was aber nicht bedeuten muss, dass sie in anderen Branchen oder Unternehmen nicht sinnvoll sein könnte.“

Für mehr Frauen in Führungspositionen stark macht sich ein vom Erfrischungsgetränkhersteller Coca-Cola initiiertes Frauen-Netzwerk. Elf Managerinnen sind daran beteiligt – von Marlies Head vom Madison Hotel Hamburg bis Kerstin Rapp-Schwan, Schwan-Gastronomie Düsseldorf. Gemeinsam haben sie ein Cross-Mentoring-Programm konzipiert, mit dem sie junge weibliche Nachwuchskräfte fördern wollen.

Der Unterstützung von Mentoren verdankt nicht zuletzt Anja Hermann ihre Karriere. Das will sie weitergeben. In Kürze findet bei Accor das erste sogenannte Arbeitsgruppentreffen „Vereinbarkeit Mütter und Beruf“ statt. Die 41-Jährige ist mit dabei: Als Führungskraft, die es ohne Quote geschafft hat. Und als Mutter. *Brit Glocke*

Mehr Erfolg als Frau? Lesen Sie zum Thema auch das Interview mit Managementtrainerin Monika Henn. www.ahgz.de/s/frauenquote

gastro
SURE

Gastronomie
perfekt
versichert.

Der spezielle Versicherungsschutz für
Hotel, Restaurant, Kantine & Caterer.

Gastrosure · c/o Tüffers & Partner
Fon: 0 21 62 - 10 20 5-0
info@gastrosure.de
www.gastrosure.de

Tops & Flops

↑ Bunte Blätter

Warum denn immer nur weiß? Farbiges Toilettenpapier bringt Ab-



wechslung ins WC. Angesagt sind die bunten Rollen derzeit in hippen Locations in New York und Mailand. Und

bald auch bei uns? Eine Baden-Badener Firma vertreibt die farbenfrohen Blätter jetzt auch in Deutschland.

Foto: Puro Hotelkosmetik

↓ Teurer Kaffee

Die Preise für Rohkaffee spielen verrückt. Sie haben sich innerhalb eines Jahres verdoppelt. Marktkenner wissen: Nicht schlechte Ernten sind der Grund dafür, sondern gierige Spekulanten.



Foto: Colourbox

Zitat der Woche

„Wenn man neu ist, ist man immer ein bisschen der Gejagte“



Monique Dekker
Direktorin Hyatt Regency Düsseldorf

Foto: Regina Goldlücke

WMF steigert Umsatz

Erlös 2010: 901,6 Mio. Euro / Hotelgeschäft zieht stark an

FRANKFURT/M. Der Hotellerie geht es wieder besser. Davon hat auch die WMF mit Sitz im schwäbischen Geislingen profitiert. Wie der Vorstandsvorsitzende der WMF AG, Thorsten Klapproth, bei der Ambiente in Frankfurt mitteilte, stieg der Umsatz mit Hotels und Restaurants um 11 Prozent auf knapp 76 Mio. Euro.

Zufrieden ist die WMF auch mit dem Verkauf von Kaffeemaschinen. Der Erlös ist um 10 Prozent auf 253 Mio. Euro gewachsen. In beiden Berei-

chen hatten die Geislinger in den Vorjahren mit Umsatzrückgängen zu kämpfen.

Der Gesamtumsatz der WMF-Gruppe ist im Jahr 2010 laut Klapproth um 13 Prozent auf 901,6 Mio. Euro gewachsen. „Damit haben wir unser Ziel von 5 Prozent deutlich übertroffen“, betonte der Vorstandsvorsitzende.

Zu den Ergebnissen von 2010 äußerte sich der WMF-Chef nicht. Die werden erst bei der Bilanzpressekonferenz im April verkündet. *eck*

Karlheinz Hauser

Salvis Weltneuheit.

18. – 23. März 2011
Halle A2 / Stand 321

Die Spannung steigt...

- neue Produkte
- innovative Technologien
- kreative Küchenideen

SALVIS AG CH-4665 Oftringen Telefon +41 (0) 62 788 18 18 www.salvis.ch

smart cooking

SALVIS