

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L



„Das Reisen und das Übernachten in Hotels haben mich schon immer fasziniert. Fremde Länder kennenlernen, mit Menschen unterschiedlichster Kulturen zusammenarbeiten, täglich neue Herausforderungen meistern, Dinge organisieren – die Vielseitigkeit macht für mich den Reiz der Hotellerie aus.“

Britta Olbrich ist der Hotellerie ganz und gar verfallen. Ihre Ausbildung macht sie von 1998 bis 2001 im Hanse Hotel in ihrer Heimatstadt Soest. Aufgrund der dort zahlreich auftretenden Solequellen ist das Gebiet zwischen Dortmund und Paderborn eine touristisch attraktive Gegend. Schon zu Beginn ihrer beruflichen Laufbahn steckt sich Britta Olbrich ein hohes Ziel: „Mit 35 Jahren möchte ich den Beruf der Hoteldirektorin ausüben“, sagt die ehrgeizige Auszubildende damals.

Nach der Lehrzeit folgt eine einjährige Anstellung als Rezeptionistin im 4*Hotel Maifeld in Werl. Von September 2002 bis Juli 2004 macht Frau Olbrich die zweijährige Weiterbildung zur staatlich geprüften Hotelbetriebswirtin. Nach reiflicher Überlegung und einem netten Gespräch vor Ort fällt ihre Wahl auf die Steigenberger Akademie. Sie besteht die Weiterbildung mit Auszeichnung und schließt parallel ihre Ausbildereignungsprüfung positiv ab.

Die Schulzeit ist Britta Olbrich immer in guter Erinnerung geblieben. Begeistert erwähnt sie den Projekttag ihrer damaligen Klasse mit dem Thema „Asien“. Eine ihrer besten Freundinnen lernt sie als Mitschülerin kennen und hat bis heute, trotz räumlicher Distanz, noch ein inniges Verhältnis zu ihr. Fragt man Frau Olbrich nach den Lehrern, sind ihr ganz besonders Herr Peter Bitsch, Herr Michael Bruchhäuser, Herr Günther Klopp oder Herr Johann Hierl, heute stellvertretender Direktor der Akademie, im Gedächtnis geblieben. Neben der Schule sammelt sie Cateringerfahrung bei Alfons Schuhbeck oder am Nockherberg.

Als nächstes geht Britta Olbrich nach Kurumba. Auf der 5-Sterne-Malediven-Insel sollte sie eigentlich nur kurz das Housekeeping-Team trainieren und mit deutschem Know-How unterstützen. Aus ihrem Aufenthalt werden 12 Monate unter anderem als Guest Relation Manager. „Eine wirklich spannende Erfahrung“, so Frau Olbrich. In der VIP-Gästebetreuung kümmert sie sich um Persönlichkeiten wie Kofi Annan, Bill Clinton oder George Bush Senior. Sie nimmt viele positive aber auch negative Eindrücke mit zurück. Der Schrecken des Tsunami vom 26. Dezember 2004 steckt ihr noch in den Gliedern.



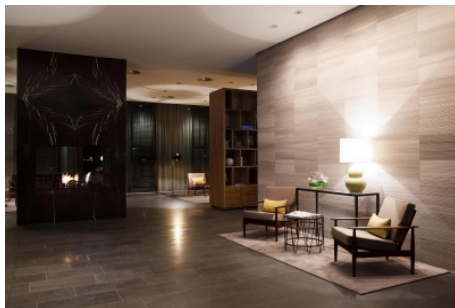
2005 kehrt Frau Olbrich zurück nach Europa. Im berühmten Promi-Hotel „Stanglwirt“ in Going, vor der wunderschönen Kulisse des Wilden Kaiser, arbeitet sie zuerst als Assistent

Front Office Manager und anschließend als Leiterin der Veranstaltungsabteilung. Hier obliegt ihr die Planung und Organisation von Veranstaltung mit bis zu 3.000 Gästen. Als Beispiele für die populären Events nennt sie die traditionelle Weißwurstparty im Rahmen des Hahnenkammrennens oder die Hochzeit von Franz Beckenbauer, die sie miterleben durfte.

Im Jahr 2008 wechselt Britta Olbrich ins Maritim ClubHotel Timmendorfer Strand an der Ostsee ca. 20 Kilometer entfernt von Lübeck. Das Familienhotel bietet ein Kontrastprogramm zu Frau Olbrichs bisheriger Berufserfahrung. Das Hotel ist auf den Familienurlaub mit Fun und Action im Freizeitangebot ausgerichtet und stellt somit auch Frau Olbrich vor neue Herausforderungen im Bereich Marketing und Sales. Sie übernimmt dort ebenfalls die Vertretung des Hoteldirektors.



Im August 2011 übernimmt die zu diesem Zeitpunkt 33-Jährige als Direktorin das Hotel H´Otello K´80 in Berlin. Besonders die Pre-Opening-Phase trägt stark zu ihrer beruflichen Weiterentwicklung bei. Das vom Investor H´Group gestützte Hotel hat 84 Zimmer und 20 Mitarbeiter. Eine überschaubare Zahl, doch Britta Olbrich legt größten Wert auf den engen Gäste- und Mitarbeiterkontakt. „Die Mitarbeiter geben die Ideologie des Hauses auch an den Gast weiter, was unmittelbar zum Unternehmenserfolg beiträgt“, fasst Frau Olbrich ihre Einstellung zusammen.



Dahingehend motiviert sie ihre Kollegen und setzt trotz der Ausrichtung des Hauses auf Business-Gäste auf eine persönliche Note. Von selbstgemachten Müsliriegeln am Frühstücksbuffet bis zu den Musikevents im Hotelrestaurant – überall bemerkt man Britta Olbrichs Handschrift.

Ihr Ziel ist es, mit den Münchner Schwester-Häusern in Auslastung und Stammgästeanteil gleichzuziehen. Sie möchte der H´Group lange treu bleiben und ihr

Haus in Berlin etablieren. Danach kann die Hoteldirektorin sich gut vorstellen, mit ihrer Erfahrung weitere Eröffnungen zu begleiten.

Mindestens einmal im Jahr legt Britta Olbrich jedoch ihre Arbeit nieder und geht selbst auf Reisen. Ihre letzten Reiseziele waren Mexiko oder Rhodos in Griechenland. Sie geht gern Essen und besucht regelmäßig Freunde und Familie. Für die Zukunft wünscht sie sich noch viele tolle Herausforderungen und weiterhin viel Freude an ihrem Beruf.

