

Premier Inn.

Eine Hotelmarke setzt Standards.



Das Erfolgsrezept?

Planen und probieren.



Die im Jahr 1987 gegründete Hotelmarke Premier Inn mit Sitz im britischen Dunstable umfasst rund 750 Häuser in Großbritannien und Irland sowie zwei in Deutschland. Im Moment stehen fast 80.000 Zimmer zur Verfügung und etwa 20.000 Mitarbeiter sorgen für das Wohl der Gäste. Damit gehört Premier Inn zu den größten Hotelketten aus Großbritannien und befindet sich weiter auf Expansionskurs: Bis Ende 2020 sollen in Deutschland mindestens 20 Hotels in Betrieb sein. Das Premier Inn in Frankfurt am Main/ Messe ist das erste Haus in Deutschland und damit ein gutes Testobjekt, um sich auf den Markt vorzubereiten: Hier werden Konzepte ausprobiert und bei Bedarf angepasst. Schließlich sollen die geplanten Häuser in ganz Deutschland davon profitieren, dass das Frankfurter Hotel seit seiner Eröffnung im April 2016 so gut wie kontinuierlich Platz 1 im Städte-Ranking von 277 Hotels bei TripAdvisor belegt.

Die Basis: anders sein.



Premier Inn lässt sich nicht in die üblichen Hotel-Kategorien einordnen. Die Zimmerpreise bewegen sich eher im unteren Segment, wohingegen der Wohlfühlfaktor für die Gäste deutlich höher liegt – denn es gehört zum Konzept, den Reisenden genauso viel Komfort zu geben wie sie für einen Kurzaufenthalt benötigen. So sind die Zimmer geschmackvoll, aber zweckmäßig eingerichtet. Das Frühstück und Barfood ist lecker zubereitet und konzentriert sich auf wenige, ausgewählte Produkte. Mit seinem Ansatz schafft das Premier Inn seine eigene Klasse und positioniert sich erfolgreich im Premium-Economy-Segment. Das spiegelt sich auch im Food-Konzept wider.

Die Eckdaten

- > Premier Inn ist ein Tochterunternehmen der Whitbread PLC
- > Über 800 Hotels in Großbritannien, Irland, Deutschland sowie in den Vereinigten Arabischen Emiraten
- > Bis Ende 2020 sollen mindestens 20 Häuser in Deutschland in Betrieb sein





Der Anspruch: Moderne Speisen, fantastisch zubereitet.



Die F&B-Konzepte für alle deutschen Premier Inn Hotels werden vom Support Center entwickelt, zum Teil mit der Hilfe von Agenturen. Ziel ist es auf der einen Seite, moderne Speisen und gute Qualität zu einem angemessenen Preis anzubieten. Auf der anderen Seite muss aber alles so einfach wie möglich zuzubereiten sein. Eine Herausforderung, die bei Premier Inn der Head of F&B Jens Hulek gemeinsam mit RATIONAL angeht. So stehen in der Frankfurter Küche ein SelfCookingCenter® 61 und ein SelfCookingCenter® 101 als Combi-Duo. Da bei diesem Aufbau beide Geräte direkt übereinanderstehen, sparen sie Platz und lange Arbeitswege.

Um die Arbeit zu erleichtern, hat RATIONAL die Zubereitungsarten für die verschiedenen Speisen auf jedem Gerät hinterlegt. Und mit Hilfe von MyDisplay lassen sie sich sofort finden: Auf dem Startdisplay sieht der Benutzer Icons wie Croissant oder Chicken Wings, die er nur anzutippen braucht. Das Gerät startet automatisch und meldet sich nur, wenn der jeweilige Benutzer gefragt ist. Zusätzlich zu MyDisplay wurden in Frankfurt sogenannte Warenkörbe eingerichtet: Hier befinden sich beispielsweise unter dem Oberbegriff „Gebäck“ Garprozesse für Cookies und Schokoschleifen. Da sieht der Benutzer gleich, welche Speisen gemeinsam produziert werden können und kann ohne Qualitätsverlust effizient arbeiten.

„Heute definiert man sich über sein Essen, früher über sein Auto.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

„Dank RATIONAL brauchen wir keine Fritteusen mehr. Das spart die Anschaffungskosten, das teure Fett und die CO₂-Abgabe.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland



Immer gleichbleibende Qualität. Versprochen.

„Bei allen Neuplanungen wird darauf geachtet, dass in der Küche LAN-Anschlüsse verlegt werden.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

Drei Jahre nach der Eröffnung vertrauen zahlreiche Stammgäste auf die Qualität von Premier Inn, was das Zimmer und was das Essen angeht. Umso wichtiger für Jens Hulek, den Gästen gegenüber einen verlässlichen, gleichbleibenden Standard zu bieten. Hierbei unterstützen ihn zum einen Convenience-Produkte, zum anderen das RATIONAL-Kochsystem. Denn die Garprozesse sind perfekt auf die Convenience-Produkte eingestellt. Ändert sich ein Produkt, ändern sich auch die Garprozesse. Auf allen Geräten. Dazu setzt Hulek auf ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL: Zentral von seinem Rechner aus verwaltet er alle Geräte und kann so die Garprogramme mit einem Klick überall hin verteilen. Das ist einfach und stellt sicher, dass in allen Premier Inn die gleiche Qualität serviert wird.

Neben der standardisierten Produktion sind es auch die Einsparungen, die Hulek von RATIONAL überzeugen. Vor allem begeistert ihn CombiFry®, das Zubehör für alles Frittierte. Schließlich spart er die Fritteuse, das teure Frittierfett und die CO₂-Abgabe. Und ganz nebenbei kocht er auch noch gesünder.

Die Ausstattung

In Frankfurt am Main

1 x SelfCookingCenter®
Combi-Duo 61/101





Das Training. Damit alle alles wissen.

„Vor der Eröffnung eines neuen Hauses werden alle Küchenmitarbeiter von RATIONAL trainiert.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

Bevor Premier Inn ein neues Hotel eröffnet, werden so gut wie alle Mitarbeiter auch für die Küche geschult: Unter der Anleitung von erfahrenen RATIONAL-Köchen trainieren sie die verschiedenen Gerichte und Rezepte direkt an den Geräten. Denn das Besondere bei Premier Inn ist, dass die Mitarbeiter recht flexibel in ihren Einsatzgebieten sein müssen, wenn es darauf ankommt. Da muss sich dann auch der Barkeeper mit dem SelfCookingCenter® auskennen.

Ein guter Start in den Tag: das Frühstück.



Das Basis-Konzept für das Frühstück stammt aus Großbritannien und wurde an den deutschen Markt angepasst. So finden sich in Frankfurt auf dem Frühstücksbuffet weniger warme Speisen, dafür aber mehr sogenannte „Cold Cuts“ wie Aufschnitt und Käse. Wie in allen anderen Premier Inn Hotels auch, erwartet die Gäste ab 6:30 Uhr morgens frische Brötchen, Croissants und Laugenbrezel – eine Spezialität des Hauses – sowie Baked Beans, Nürnberger Würstchen, Bacon, Rührei und gekochte Eier aus dem SelfCookingCenter®. Erweitert wird das Buffet um frisches Obst, Knabbergemüse und Joghurt. Bis 10:30 Uhr (Sonntags & Feiertags 7:00–11:00 Uhr) können sich die Hotelgäste am Buffet bedienen – bis dahin wird auch im Combi-Dämpfer nachproduziert. Mit Hilfe der oben erwähnten Warenkörbe, denn die wurden von RATIONAL auch für die Frühstücks-Produkte programmiert. So ist die Qualität gesichert, die Überproduktion minimiert und es lässt sich mit geringem personellen Aufwand arbeiten.



Und am Abend: an die Bar.

„In unseren Augen hat die klassische Speisekarte ausgedient. Vielmehr geht es darum, große und kleine Speisen anzubieten, herzlich und süß, einfach zu essen.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

Die Bar ist zwar durchgehend geöffnet, warmes Essen gibt es allerdings nur in der Zeit zwischen 17 und 22 Uhr. Salat und Burger, Fish & Chips und Sandwiches, sogar eine kleine Auswahl an Desserts finden sich auf der Karte. Die Speisen stehen unter dem Motto „Eating, not dining“, was gleichzeitig die Atmosphäre rund um den Tresen beschreibt: Clubsessel, kleine Tische und gemütliche Sofas bestimmen neben Tischen für größere Gesellschaften das Bild. Neben einem kleinen Abendessen lädt dieser Bereich ebenso zu Bier, Wein oder einem der 17 Gin-Sorten ein.

Pause? Gibt es nicht.



Die beiden SelfCookingCenter® sind häufig im Einsatz. Wenn das Frühstück vorbei ist, wird für den angeschlossenen Coffee Shop gebacken: Croissants, Cookies und Schokoschleifen stehen dann auf dem Programm. So schafft es Hulek ganz nebenbei auch noch, die Hotelgäste im Haus zu halten – denn wer nimmt den Weg in die nächste Bäckerei auf sich, wenn das Gute so nahe liegt?

Das kommt morgen auf den Tisch: Konzepte der Zukunft.

„Mit dem neuen Konzept wollen wir auch sogenannte Sharing Platter einführen. In England sind sie der Renner und für Gruppen ist das perfekt.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

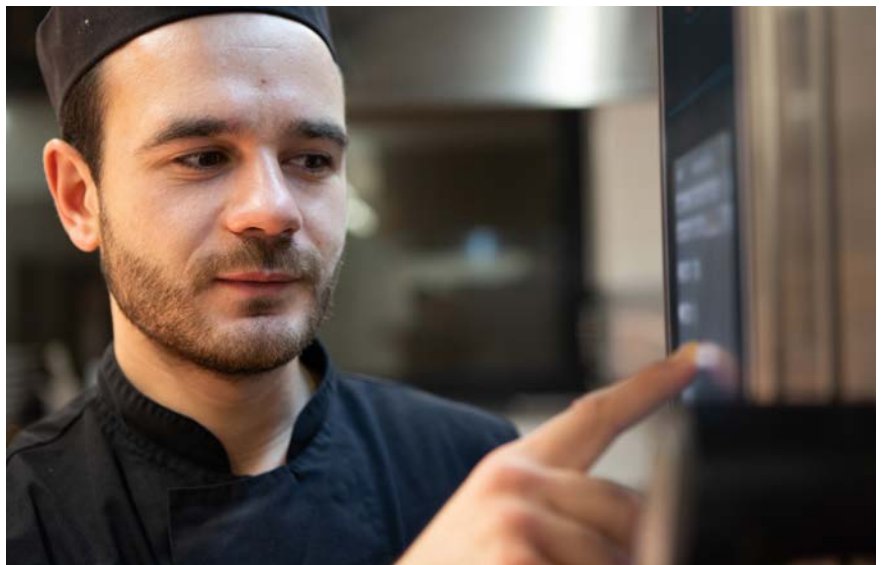
Ebenso wie in den Hotels von Premier Inn regelmäßige Updates der Inneneinrichtung stattfinden, überprüft auch der Head of F&B seine Speisekarte immer wieder. So steht für Jens Hulek auch schon fest, was als nächstes auf die Karte kommt: Burger und Bowls. Zum Beispiel mit Rinderroulade sowie Kartoffelpüree und als Hommage an die jeweilige Heimatstadt des Hotels. Dann wird es eine Hamburg-, München- und Frankfurt-Bowl geben. Für Häuser in Citylage ist darüber hinaus sogenanntes Delivery-Konzept geplant: Nach einem langen Messe- oder Meetingtag werden hausgemachte Pizzen serviert. Oder der Gast hat die Möglichkeit, Speisen bei regionalen Lieferdiensten zu bestellen und im Barbereich des Hotels zu verzehren. Auch hier werden ihn die SelfCookingCenter® unterstützen, ist Hulek überzeugt: „Damit können auch angelegerte Mitarbeiter das Food zubereiten.“

Fachkräftemangel? Kein Thema im Premier Inn.

„Alles, was man jemandem beibringen kann, bringen wir ihm bei.“

Jens Hulek, Head of F&B, Premier Inn Deutschland

Die zahlreichen Neueröffnungen in den nächsten Monaten erfordern natürlich auch jede Menge neues Personal. Um an das zu kommen, scheut Premier Inn nicht vor ungewöhnlichen Wegen zurück: Viele der neuen Mitarbeiter gehen im ersten Schritt durch ein sogenanntes „Recruiting Event“. In stilvollen Locations wie dem Hofspielhaus in München oder dem Schanzenkino in Hamburg lädt die Hotelmarke zu etwa 2-stündigen, interaktiven Workshops ein. Bei den Recruitern zählt die Persönlichkeit der Bewerber dabei mehr als nur ihre Ausbildung, denn gefragt sind Leidenschaft und Engagement. Passen sie zum Unternehmen? Können sie begeistern? Haben sie die richtige Einstellung zu einem Job im Hotel? Entscheidet sich Premier Inn für neue Mitarbeiter, werden diese vor Ort von erfahrenen Kollegen eingearbeitet, auch an den RATIONAL-Geräten. So ist Jens Hulek auch in der Küche nicht mehr unbedingt auf gelernte Köche angewiesen.





RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com
rational-online.com