



Tashi Takang weiß, was Hotelgäste von einem gehobenen Haus erwarten

Der Brückenbauer

Seit Sommer 2023 leitet Tashi Takang als General Manager das Fünf-Sterne-Privathotel Grand Elysée Hamburg. Dabei setzt er wie in seiner gesamten Laufbahn auf Empathie, Offenheit und Flexibilität

TEXT: LAURA LÜCK

Mein Lieblingsplatz im Hotel ist immer da, wo gerade am meisten los ist“, sagt Tashi Takang, Hoteldirektor im Grand Elysée Hamburg an der Rothenbaumchaussee. „Ich liebe es, mit Menschen ins Gespräch zu kommen – mit Gästen wie Mitarbeitern gleichermaßen. Nur im direkten Kontakt kann ich erfahren, was sie bewegt. Präsenz zu zeigen ist in meinem Beruf deshalb sehr wichtig – am Frühstücksbuffet wie in der Mitarbeiter-Kantine.“ Manchmal genießt Takang den Blick aufs Geschehen auch von außen. Bei Veranstaltungen hat er vom Balkon die beste Sicht auf den durchchoreografierten Tanz von Service und Küche, der für den reibungslosen Ablauf eines Dinners nötig ist. „Wie

das Team große Projekte meistert und geschmeidig Essen für knapp tausend Leute serviert, ist für mich bis heute spannend zu beobachten und sehr zufriedenstellend.“

Ein Leben außerhalb der Hotellerie ist für Tashi Takang nur schwer vorstellbar. Seine Karriere im Gastgewerbe startete er Anfang der Achtzigerjahre als Spüler im Schweizer Mövenpick Hotel. „Der öffentliche Nahverkehr kam erst ab 5 Uhr ins Rollen – da musste ich aber schon zu meiner Schicht erscheinen“, erinnert er sich. Er habe sich jedoch immer auf das Positive konzentriert. Wer etwas erreichen wolle, müsse auch bereit sein, Opfer zu bringen. So machte er seinen Abschluss an der Hotelfachschule Belvo-

irpark in Zürich, die ihm den Weg bis zur Luxushotelkette Hyatt ebnete. Der Job bringt ihn in die Führungsebene – und damit an internationale Stationen von Dubai über Belgrad, Warschau und Istanbul bis nach Hamburg.

Über die Jahre hat Tashi Takang gelernt, sich überall in der Welt zu Hause zu fühlen. „Wenn man diesen Beruf ernsthaft machen will, muss man Flexibilität zeigen. Es ist wichtig, der lokalen Kultur mit Interesse und Offenheit zu begegnen und sich anzupassen.“ Seit Juli 2023 profitiert mit dem Grand Elysée Hamburg nun wieder ein Privathotel von seiner Expertise. Als Hoteldirektor kümmert er sich um die Vision des Hauses: „Ich behalte den Markt im Blick und stelle sicher,

”

**Fachwissen nützt dir
gar nichts, sofern du
mit anderen Menschen
keine Verbindungen
schaffen kannst**

TASHI TAKANG

dass wir unsere Nische finden. In Absprache mit unseren Abteilungsleitern entwickeln wir dann Strategien, um unsere Ziele zu erreichen, Probleme zu lösen und Prioritäten zu setzen.“

Im Grand Elysée Hamburg schätzt Takang die familiäre Stimmung und die Vielfalt, die der Standort bietet. Das Hotel zählt eine Kunstgalerie, vier Restaurants, ein Spa, eine Rooftop Bar und rund 350 feste Mitarbeiter. Viele bleiben dem Unternehmen über Jahre treu und erklimmen die Karriereleiter von der Ausbildung bis in die Management-Ebene. Ebenso kehren zahlreiche Stammgäste teils seit Jahrzehnten in dem Fünfsternehotel ein. In den hauseigenen Restaurants mischen sich zum Großteil Hamburger unter die Hotelgäste. Das freut Tashi Takang: „Unsere Vision ist Luxus ohne Schwellenangst. Deshalb werden Sie in unseren Zimmern auch weniger Prunk vorfinden, sondern vielmehr zeitloses ergonomisches Design.“

Sein Weg nach oben sei nicht immer leicht gewesen, berichtet Takang. So sei auch mal Glück im Spiel gewesen und viele Menschen, die ihn unterstützt und gefördert haben. „Networking ist in unserer Branche sehr wichtig. Aber dafür bedarf es unbedingt gute soziale Skills. Fachwissen nützt dir gar nichts, sofern du mit anderen Menschen keine Verbindungen schaffen kannst.“ Das gebe er auch den rund 60 Azubis mit auf den Weg. „Die Kunst ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich Gäste wohlfühlen. Ich halte Softskills und den offenen und wertschätzend Umgang mit anderen für wichtiger denn je. Und zwar ohne daraus eigene Vorteile zu ziehen, sondern, um einen wertvollen gesellschaftlichen Beitrag zu leisten.“ ■

FOTO: ANNA-LENA EHLERS

RATSHERRN

MANCHMAL
BRAUCHEN
KLASSIKER
EINEN REMIX.

NEU



WIE MACHEN
DAS NUR

Finde es raus! B
jetzt eine Tour in
Verkostung und e
alles darüber, v
unseren Brauproz
besonders ma

