

Themenvorschlag



Max Vetter aus dem Baur au Lac zum weltbesten Rezeptionisten 2021 gekürt

Zürich, 26. April 2021: Das Baur au Lac ist glücklich zu verkünden, dass ein weiterer Champion aus der Baur au Lac Familie hervorgetreten ist. Vor zwei Jahren wurde ein damals erst 27-jähriger Marc Almert zum Sommelier-Weltmeister gekrönt. Seit vergangenem Samstag darf das Zürcher Traditionshaus nun auch den weltbesten Rezeptionisten in seinen Reihen begrüßen. Der ebenfalls 27-jährige Max Vetter, seit März 2020 Empfangsmitarbeiter im Baur au Lac, gewann den Titel des «World's Best Receptionist 2021». Der Wettbewerb, organisiert von der International Association of Front Office Managers and Hotel Managers (AICR), fand dieses Jahr erstmalig vollständig virtuell statt und erstreckte sich über 8 Monate. Über 1000 Hotels weltweit konnten ihre Vertreter anmelden. Die 12 nationalen Champions kämpften beim internationalen Finale in Genf (CH) um die prestigeträchtige «David Campbell Trophy», welche sich Max Vetter am Ende sicherte und somit ab jetzt den Titel «World's Best Receptionist» trägt.

«Der AICR World's Best Receptionist hat sich zu einem globalen Wettstreit entwickelt und Rezeptionisten aus der ganzen Welt können ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen», erklärte Egidio Marcato, AICR International Councillor und Chefjuror. Das Wettbewerbsformat wurde 1995 ins Leben gerufen und findet normalerweise von Angesicht zu Angesicht statt, wobei ein Live-Rollenspiel im Mittelpunkt der Herausforderung steht. In diesem Jahr wurde der Wettbewerb neu konzipiert und ist nun zu 100 % virtuell aufgebaut. Der AICR World's Best Receptionist Contest zielt darauf ab, herausragende Serviceleistungen zu küren - unabhängig von der Hotelkategorie und dem Standort, unabhängig von der Hotelgesellschaft oder der Hotelfachschule, jeder kann Teil des AICR werden und am Contest teilnehmen.

«Trotz der anhaltenden globalen Situation ist es fantastisch, dass dieser Wettbewerb stattgefunden hat», sagte Max Vetter, «und ich bin überwältigt, dass ich aus diesem am Ende als Sieger hervorgehen durfte. Die ursprüngliche Motivation für meine Teilnahme war jedoch der Wunsch gewesen, wertvolle Erfahrungen in diesem Wettkampf zu sammeln. Besonders gut gefallen hat mir, dass dieses Jahr neben den Rollenspielen auch die eher hintergründigen Aufgaben eines Rezeptionisten und ein sogenannter «Elevator Pitch» Teil der Prüfungen waren. Die grösste Herausforderung war sicherlich die fehlende menschliche Interaktion während der Online-Rollenspiele.»

«Die Förderung junger Talente ist Teil unserer Berufskultur im Baur au Lac. Es ist für uns von grosser Wichtigkeit, jungen Talenten eine Plattform zu bereiten, auf der sie ihre beruflichen und persönlichen Fähigkeiten weiterentwickeln können. Mit dem Titel «World's Best Receptionist» hat Max Vetter eine herausragende Anerkennung erhalten und damit aufs Neue gezeigt, dass unser Haus, insbesondere durch die Spitzenleistung eines engagierten Teams, fachlich und emotionell für Höchstleistungen steht», so Wilhelm Luxem, Direktor des Baur au Lac.

Im Team ist Max Vetter als engagierter Mitarbeiter mit dem Herz am rechten Fleck bekannt. Seine Mentorin Cosima Sendker (Front Office Manager), die sich in der Vergangenheit bereits den vom AICR Deutschland vergebenen Titel «Receptionist of the Year» sichern konnte, beschreibt ihn als einen Vollblutgastgeber mit hohem Anspruch an sich selbst und ehrgeizig, stets Neues zu lernen. Der gebürtige Deutsche bringt für sein junges Alter einen bereits gut gefüllten «Rucksack» an Erfahrung mit, bedingt durch seine Ausbildung an der Hotelschule Bad Woerishofen, Deutschland (2015-2017) und der Hotelschool The Hague, Niederlande (2017-2019) sowie seinen bisherigen Stationen The Westin Grand Hotel München, Hotel Koenigshof München, Luton Hoo Hotel, Golf and Spa, England und dem Four Seasons Hotel Landaa Giraavaru auf den Malediven.

Über das Baur au Lac:

Das Baur au Lac besitzt seit über 175 Jahren eine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie. Seine Lage mit eigenem Park und Blick auf den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei liegt das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency, kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Seit Januar 2015 erstrahlt die legendäre Hotelhalle «Le Hall» nach aufwändigen Neugestaltungen und Restaurationen in neuem Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welches 2019 mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet sowie von GaultMillau mit 18 Punkten bewertet wurde. Im September 2019 öffneten sich die Türen des neuen Restaurants «Baur's» im Baur au Lac. Baur's verkörpert die raffinierte Neuinterpretation der klassischen Brasserie und bietet seinen Gästen in lockerer und gemüthlicher Atmosphäre ein neues Dining-Erlebnis. Im Oktober 2020 wurde das Baur au Lac bei den Readers Choice Awards des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler auf Platz 1 der besten 50 Hotels weltweit und zum dritten Mal in Folge zum besten Hotel in Europa gewählt. Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch