

Kaffeepause mit Jonas Gass

«Immer verrückt bleiben. Das schreckt die ab, die nicht passen»

Jonas Gass ist Talentförderer, Hoteldirektor und Gewinner des Milestone-Nachwuchspreises 2019.



Jonas Gass.

Bild: zvg

Welchen Tipp geben Sie jungen, aufstrebenden Hoteliers und Hotelièren?

Denk nicht daran, was für dich rausspringt oder wo du am schnellsten aufsteigen kannst - sammle Erfahrungen für dich und das Leben.

Was zeichnet eine sehr gute Hotelière oder einen sehr guten Hotelier aus?

Das Bewusstsein, dass man nicht mehr alles alleine können muss! Chancen statt Probleme sehen und das Miteinbeziehen seines Teams anstelle des veralteten «Patron»-Denkens.

Was wünschen Sie sich für den Schweizer Tourismus?

Dass wir diese aktuell schwierige Phase als Chance nutzen, um uns unseren Mitschweizern von der besten Seite zu präsentieren, und dass sich trotz allem neue Gästesegmente eröffnen.

Was mögen Sie an Ihrer Branche nicht?

Die Mutlosigkeit und dieses mühsame «Gärtlidenken». Darum: Öffnet euren Horizont und arbeitet zusammen!

Was ist das Faszinierende an Ihrem Beruf?

Kein Tag ist wie der andere, die Menschen stehen im Mittelpunkt, die stete Veränderung und die Bewegung. In unserem Beruf ist alles möglich, wenn man innovativ ist.

Wie sieht für Sie ein attraktiver Arbeitsplatz aus?

Spaß bei der Arbeit ist für mich fundamental. Von der Infrastruktur her ist es egal, Hauptsache bei den Gästen und Menschen und nicht in meinem Büro.

Wie begeistern Sie Mitarbeitende für und in Ihrem Betrieb?

Authentisch sein, den Mitarbeitenden zuhören und ganz wichtig: immer verrückt bleiben. Das schreckt die ab, die nicht passen, und zieht diejenigen an, die sehr schnell in unserer «Nomad»-Familie kopfüber drin sind.

Wie sorgen Sie für eine Work-Life-Balance?

Dafür sorgt in der Regel mein Umfeld – ob beim Zelten in den Bergen mit meiner Freundin, im Ausgang mit guten Freunden oder zusammen mit der Familie.

Was würden Sie unternehmen, wenn Sie ein Jahr lang frei hätten?

Eine kulinarische Weltreise, immer auf der Suche nach Street Food aller Länder. In Tokio wäre der Start.

Was machen Sie als Erstes, wenn Sie als Gast ein Hotelzimmer betreten?

Die Room-Service-Karte auswendig lernen.

Wofür würden Sie sich entscheiden: Punk-Musik in einem 5-Sterne-Hotel oder Walzer in einer Jugendherberge?

Der 32-jährige Baselbieter ist seit 2017 Direktor im Basler Nomad Design & Lifestyle Hotel. Als Mitgründer und Vorstandsmitglied des Vereins Talent fördert er im kürzlich eröffneten Silo Soulfood, Hostel & Meetings in Basel junge, talentierte Berufsleute der Gastgewerbebranche. 2019 überzeugte er mit seinem innovativen Unternehmergeist die Milestone-Jury und gewann den Nachwuchspreis.

Ganz klar Punk im 5-Sterne-Hotel. Ich liebe 5-Sterne-Häuser, die sich nicht allzu ernst nehmen.

Was trifft eher zu: Ein orgiastisches Bankett wie bei Asterix oder gesunde Karotten, wie Bugs Bunny sie knabbert?

Asterix und Obelix! Die Bankette waren schon immer der Grund, wieso ich als Junge die Comics geliebt habe.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne zu Abend essen?

Die Nachtessen, an denen ich teilnehme, sind zwar meist schon sehr unterhaltend; aber mit Gérard Depardieu wär es sicher mal sehr witzig.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen?

Ich würde mich gern beamen können, um an alle tollen Orte und Restaurants auf dieser Welt zu gelangen.

Welches Lied können Sie im Dauerloop hören?

«Colors» von Black Pumas und «Saying Goodbye» von J. S. Ondara. Einfach, weil es fantastische Lieder von leidenschaftlichen Musikern sind.

Was wollten Sie als Kind einmal werden?

Hoteldirektor und – Achtung, Klischee! – Fussballstar. Fussballer wäre aber definitiv nix für mich, weil dabei zu wenig Spass am Leben und zu viel Geld involviert sind. (npa)

Publiziert am Freitag, 14. August 2020