

Heiko Obermüller

Geschäftsführender Gesellschafter · Duke Beach Hotel & SPA by Preferred, Maresias
Gründer · Obermüller Hospitality Advisory

Ein Betreiber, der die G&V unterschrieben hat — und sie weiterhin unterschreibt.

DIE SPEZIALISIERUNG — VIERMAL UMGESETZT

Die Frage, für deren Antwort ein Eigentümer zahlt, lautet: „**Bekommen wir die Marke — und können wir sie halten?**“ Ich habe sie viermal beantwortet, dreimal außerhalb des Herkunftslandes der Marke, einmal beginnend mit der Eröffnung des Hauses.

HAUS	MARKE	DIE ROLLE
Hotel Rafael, München 1990–1994	Leading Hotels	Eröffnungsteam. Jüngster Concierge eines Leading Hotel of the World. Das Haus ist heute das Mandarin Oriental München.
Gran Marquise, Fortaleza 2005–2010	Leading Hotels	Director of F&B. Fünf Jahre Sicherung des Standards und die Erstimplementierung von ISO 9001 und ISO 22000 in einem brasilianischen Luxushotel — im Jahr der Veröffentlichung der Norm.
Emiliano, São Paulo 2011–2012	Leading Hotels	Senior F&B Manager, verantwortlich für den Markenstandard.
Duke Beach, Maresias	Preferred	Aufbau des Standards von Grund auf: 8. Preferred-Hotel Brasiliens nach nur zwei Jahren Bestehen.

DAS HAUS IM BETRIEB — DUKE BEACH, UNTER MEINER LEITUNG

+36 % ADR: R\$ 1.300 → R\$ 1.774. Beste Rate im Wettbewerbsumfeld.	84 % Direktbuchungen, Marketing und Revenue zu 100 % im Haus.	+46 % Umsatzprognose 2026: R\$ 11,9 Mio. → R\$ 17,4 Mio.	1. Renata-França-SPA weltweit in einem Hotel, unter 88 Ländern.
---	---	--	---

Das gesamte Haus entstand aus einer Machbarkeitsstudie, die ich selbst verfasst habe: Konzept, Name, Marke, Architektur, Küchenplanung, Beschaffung, Systeme, Personalaufbau, Einrichtung und Eröffnung im November 2024. Brasiliens erstes Adults-Only-Luxus-Strandhotel und der erste beheizte See eines brasilianischen Hotels. Eigene Ausbildungsakademie in Kooperation mit der ETC.

Machbarkeit und Modellprüfung

Gutachten zu CAPEX, Yield, Cap Rate und Prämissen — stets mit beiden Nennern.

Flächenprogramm und Back of House

Flächenbilanz, Wege, Anlieferung, Kühlräume, Dimensionierung der Haustechnik.

Kooperation und Gütesiegel

Bewerbung bei Preferred, Relais & Châteaux, LHW und SLH: was jede Marke tatsächlich verlangt.

Servicearchitektur

Standards, Führungsrituale, Gästeprofil-Kuratierung, Mitarbeiterbindung.

Automatisierung und KI

Systemaudit, Integration von PMS, POS und Warenwirtschaft — und was besser manuell bleibt.

Vollständiges Pre-Opening

Vom Konzept zur Eröffnung: Name, Marke, Architektur, Küche, Systeme, Personal, SOPs, Compliance.

Betreiberverhandlung

Term-Sheet-Analyse — Fee, Laufzeit, Exklusivität, Performance — in Vertretung des Eigentümers.

Gastronomie und F&B

Outlet-Konzepte, Rezepturen, Menu Engineering, Weinkarte, Kostenkontrolle.

Direktvertrieb und Revenue

Der Weg zur mehrheitlichen Direktbuchung — umgesetzt, nicht theoretisiert.

MANDATE UND WERDEGANG

Hotel4you	Aufbau und Verkauf — das einzige Mandat mit Exit.
Hotel Abricó	Beratung und Implementierung, vollständiger Zyklus.
Casa di Sirena, Ilhabela	Konzeption und Projektentwicklung.
DPNY, Ilhabela 2012–2015	Repositionierung als Geschäftsführer, mit zu 100 % digitaler Strategie: Nr. 1 in Brasilien auf TripAdvisor, erster operativer Gewinn seit Eröffnung , Auslastung von 65 % auf 77 % in zwei Jahren, größtes Trainee-Programm der Region — Personalkosten 42 % niedriger, ohne Standardverlust.
Terra Manglar, Acaraú	<i>Owner's Hospitality Advisor</i> einer Landbank von 1,37 Mio. m ² in früher Projektphase: Prüfung der Modellrechnung, Hotelprogramm, Verhandlung mit internationalem Betreiber.
Ausbildung	Vier Jahreszeiten Kempinski, 1983–1987 — die deutsche Hotelfachausbildung und der Beginn der Laufbahn.
Club Transatlântico	Business Club der Deutschen Handelskammer in São Paulo. Eintritt 1999 als Berater , danach Geschäftsführung von 2000 bis 2005 . Erste Sous-vide-Küche Brasiliens.
Hotel Transamerica	F&B-Leitung zur Rückkehr der Formel 1 nach São Paulo, 1990 : sämtliche VIP-Logen sowie das Restaurant für Fahrer und Teams.
Paulaner, Bangkok 1994–1999	Leitung der Restaurants. Erstes Oktoberfest Südostasiens mit bis zu 9.000 Besuchern pro Tag und das La Comedia, erstes Themenrestaurant der Stadt.

Ich habe Künstler auf Europatournee und Staatsoberhäupter betreut. Die Namen bleiben bei mir.

MÄRKTE

Deutschland · Österreich · Schweiz · Portugal · Brasilien, sowie remote. Deutsch als Muttersprache, deutsche Staatsbürgerschaft: Ich arbeite im deutschsprachigen Raum als europäischer Berufsträger — ohne Visums-, Vertrags- oder Sprachhürde. Portugiesisch und Englisch verhandlungssicher.

Arbeitsprinzip — Barfuß-Luxus: Souveränität ohne Attitüde, Exzellenz ohne Distanz.

