

Heiko Obermüller

Sócio-Diretor · Duke Beach Hotel & SPA by Preferred, Maresias
Fundador · Obermüller Hospitality Advisory

Um operador que assinou o P&L — e que continua assinando.

A ESPECIALIDADE, FEITA QUATRO VEZES

A pergunta que um proprietário paga para responder é “**conseguimos a bandeira, e conseguimos segurá-la?**”. Eu respondi quatro vezes — três delas fora do país de origem da bandeira, e uma começando pela inauguração da casa.

CASA	BANDEIRA	O PAPEL
Hotel Rafael, Munique 1990–1994	Leading Hotels	Equipe de inauguração. Concierge mais jovem de um Leading Hotel of the World. A casa é hoje o Mandarin Oriental Munique.
Gran Marquise, Fortaleza 2005–2010	Leading Hotels	Director of F&B. Cinco anos mantendo o padrão, e a primeira implementação de ISO 9001 e ISO 22000 em hotelaria de luxo no Brasil — no ano em que a norma foi publicada.
Emiliano, São Paulo 2011–2012	Leading Hotels	Senior F&B Manager, responsável pelo padrão da marca.
Duke Beach, Maresias	Preferred	Implantação do padrão do zero: 8º hotel Preferred do Brasil com dois anos de existência.

O ATIVO EM OPERAÇÃO — DUKE BEACH, SOB MINHA DIREÇÃO

+36% De diária média: R\$ 1.300 → R\$ 1.774. A melhor do compset.	84% De reservas diretas, com marketing e revenue 100% internos.	+46% De receita prevista para 2026: R\$ 11,9 mi → R\$ 17,4 mi.	1º SPA Renata França em hotel no mundo, entre 88 países.
---	---	--	--

Concebi o hotel inteiro a partir de um estudo de viabilidade que escrevi: conceito, nome, marca, arquitetura, projeto de cozinha, compras, sistemas, contratação, montagem e inauguração, em novembro de 2024. Primeiro hotel de praia de luxo adults-only do Brasil e primeira lagoa aquecida em hotel brasileiro. Instituto de formação próprio, em cooperação com a ETC.

NOVE FRENTES, E O ENTREGÁVEL DE CADA UMA

Viabilidade e revisão de modelagem

Parecer sobre CAPEX, yield, cap rate e premissas — com os dois denominadores, sempre.

Programa de áreas e back of house

Quadro de áreas, fluxos, docas, câmaras frias, dimensionamento de utilidades.

Afiliação e selo

Candidatura a Preferred, Relais & Châteaux, LHW e SLH: o que cada um exige de fato.

Arquitetura de serviço

Padrões, ritos de governança, curadoria de perfil de hóspede, retenção de equipe.

Automação e IA na operação

Auditoria de sistemas, integração PMS/POS/estoque, o que automatizar e o que não.

Pré-abertura completa

Do conceito à porta aberta: nome, marca, arquitetura, cozinha, sistemas, RH, POPs, compliance.

Negociação com operadoras

Análise de term sheet — fee, prazo, exclusividade, performance — representando o proprietário.

Gastronomia e F&B

Conceito por área, ficha técnica, engenharia de cardápio, carta de vinhos, controle de custo.

Canal direto e revenue

O caminho até a reserva direta majoritária — feito, não teorizado.

MANDATOS E TRAJETÓRIA

Hotel4you

Implantação **e venda** — o único mandato encerrado em saída.

Hotel Abrió

Consultoria e implantação, ciclo completo.

Casa di Sirena, Ilhabela

Concepção e desenvolvimento do projeto.

DPNY, Ilhabela

2012–2015

Reposicionamento como Diretor Geral, em estratégia 100% digital: **1º do Brasil no TripAdvisor, primeiro lucro operacional desde a abertura**, ocupação de 65% para 77% em dois anos, e a maior formação de trainees da região — folha 42% menor, sem perda de padrão.

Terra Manglar, Acaraú

Owner's hospitality advisor de um land bank de 1,37 milhão de m², em fase inicial: auditoria de modelagem, programa hoteleiro e negociação com operadora internacional.

Formação

Vier Jahreszeiten Kempinski, 1983–1987 — a escola alemã de hotelaria, e o começo da carreira.

Club Transatlântico

Clube de negócios da Câmara Alemã em São Paulo. Entrei como **consultor em 1999** e assumi a **direção geral de 2000 a 2005**. Primeira cozinha sous-vide do Brasil.

Hotel Transamerica

Gerente de A&B do **retorno da Fórmula 1 a São Paulo, em 1990**: todos os camarotes VIP e o restaurante de pilotos e equipes.

Paulaner, Bangkok

1994–1999

Direção dos restaurantes. Primeiro Oktoberfest do sudeste asiático, até **9.000 visitantes/dia**, e o La Comedia, primeiro restaurante temático da cidade.

Atendi artistas em turnê europeia e chefes de Estado. Os nomes ficam comigo.

ONDE ATUO

Brasil · Portugal · Alemanha · Áustria · Suíça, e remoto. Alemão nativo com cidadania alemã: atendo o espaço de língua alemã como profissional europeu, sem barreira de visto, de contrato ou de idioma. Português fluente e inglês de negociação.

Princípio de trabalho — luxo descalço: soberania sem atitude, excelência sem distância.

Obermüller Hospitality Advisory

Consultoria em hotelaria e gastronomia de luxo

heiko@obermullerhospitality.com

obermullerhospitality.com

linkedin.com/in/heikoobermuller

Alemão · Português · Inglês