BRANCHENNEWS

Amano feiert Jubiläum

Das Amano Team / Foto: Amano Group

Die Amano Group feiert in diesem Jahr ihren 15. Geburtstag. Im August 2009 mit 30 Mitarbeitern eröffnet, ist das Team der Berliner Hotelgruppe mittlerweile auf 550 Mitarbeiter gewachsen. Angefangen mit einem Hotel, ist die Gruppe zuletzt in Deutschland und international gewachsen.

Derzeit zeichnet die Amano Group verantwortlich für zwölf Hotels: acht in Berlin und jeweils eins in London, Düsseldorf, München sowie ein kürzlich eröffnetes Amano Home in Leipzig. Sieben weitere Häuser sind in Berlin, Leipzig, Hamburg und München im Bau oder in Planung. Ein weiteres Highlight pünktlich zum Jubiläum ist die Expansion in die USA mit dem Hotel Amano Boston.

Bei allen Unterschieden im Detail folgen die Häuser der Gruppe einem einheitlichen Konzept: Der Gast soll ein erstklassiges, urbanes Wohnerlebnis zu einem fairen Preis erhalten. Alle Hotels liegen zentral und in attraktiver Nachbarschaft. In jedem Haus erwarten den Gast hochwertige Materialien wie beispielsweise Echtholzparkett, geschmackvolles, modernes Interieur-Design und ein hoher Wohnkomfort.

Neben den Hotels setzt die Amano Group auf innovative Gastronomiekonzepte, mit denen sie die einheimische Szene mit Stadtbesuchern verbindet. So gehört die Dachterrasse des Flagship Hotels Amano zu den ersten Terrassen mit Bar, heute gibt es bereits vier der Gruppe, davon eine in London. Das Restaurant Mani ging 2011 mit seiner modernen israelischen Küche einem bundesweiten Trend zur Levante-Küche voraus und gewann 2012 bei den Berliner Meisterköchen als bestes Szenerestaurant. Darauf folgten die erste G&T Bar

Deutschlands, das Restaurant Joseph und Habeit shel Amano, mit gezielten israelischen Street-Food Konzepten. Bei Eröffnung des Restaurants Penelope?s in London wollte Amano-Geschäftsführer Ariel Schiff mehr als nur die israelische Küche nach vorne treiben und setze auf eine Fusion von spanisch-israelischen Elementen. Das Restaurant Amigo Cohen eröffnete erst letztes Jahr und spielt mit weiteren kulinarischen Kompositionen: mexikanisch-israelisch.

Viele über die Jahre gewonnenen Auszeichnungen sprechen für die Amano Group: So konnte man sich über den Mixology Award für die Amano Bar 2010 genauso freuen wie über den Award für Ariel Schiff als ?Hotelier des Jahres 2019? vom Rolling Pin Magazin oder übet die Auszeichnung als ?Kopf des Jahres 2019? von der AHGZ. Zudem gab es den ?Iconic Award 2022: Innovative Architecture? in der Kategorie Interior und den World Traveller Award gleich mehrmals in verschiedenen Kategorien. Erst Ende des Jahres 2023 konnte die Amano Group den Fizz Award für das ?Trendkonzept des Jahres? für das Restaurant Amigo Cohen ergattern.

Ohne die Mitarbeiter hätte die Amano Group natürlich nichts von alldem erreichen können. Daher hat die Hotelgruppe nach der Pandemie ein neues, arbeiternehmer-freundliches Konzept erarbeitet. Nicht nur, um die Mitarbeiter zu halten, sondern auch um neues Personal zu finden und für die Hotellerie begeistern zu können: die Amano Cares for you-Benefits. ?Sicherlich sind wir nicht die ersten, die derartige Maßnahmen für ihre Mitarbeitenden anbieten?, sagte Schiff schon bei damaliger Implementierung. ?Damals wie heute, und dieses Jahr noch dankbarer für die 15 Jahre Amano, haben wir noch weitere Benefits ausgearbeitet. Daneben stets neue Mitarbeiter zu akquirieren, ist es umso wichtiger, das langjährige Team zu stärken, welches über Jahre an meiner Seite für unser aller Erfolg gekämpft hat?, so Schiff.

Im Juni lädt die Amano Group ihre langjährigen Gäste, Partner und Freunde zu einer großen Party mit über 2.000 geladenen Gästen im Hotel Amano ein.