

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Lesen, ab 7. Dezember 2016 Nr. 35 CXXXI. Jahrgang Ausgabe: Deutsche Schweiz, Tirol www.belvedere-gastronomie.ch

Kulinarik
Koch-Akademie interessiert
Seite 5

Kulinarik
Nachwuchs der Bäckerei-Confiserie-Branche überwegt an den Swiss Skills
Seite 21

Kulinarik
Die Teilnahme am SCC wird einfacher
Seite 7

Hotellerie
Mitarbeiterunterkünfte
Seite 13

Die Serie
«Zeitona» ist dem Casino und Sommer auf der Spur
Seite 35



Im Kantonsspital St. Gallen ist die kaffeefarbene Al Terra für Patienten, Besucher und Pflegepersonal ein beliebter Rückzugsort. Das heimische Lebensgefühl lässt den Spitalflur ein bisschen vergessen. (c) Silvia Lutz

KAFFEEDUFT STATT KLINIKLUFT

Enligt in der Spitalgastronomie nicht nur darum, hungrige Mägen zu füllen. Es geht auch darum, dem Menschen, der dort einen (meistens) ein kaltes Getränk und eine Abwechslung vom Alltag zu bieten. Eine wichtige Aufgabe, denn die wenigsten Patienten sind freiwillig oder gerne im Spital. Die Schwermund und Bergern kann ihnen etwas einordnen abnehmen, doch hochwertige, abwechslungsreiche Verpflegung in angenehmer Atmosphäre trägt wesentlich zum Genesungsprozess bei. Nicht umsonst gibt es das Sprichwort: «Einen halb Löffel und Seele zusammen». Langzeitpatienten wie auch Mitarbeiterinnen schätzen die Abwechslung – auf dem Teller genauso wie bei der Anbiederung. Im Kantonsspital St. Gallen wird diesem Umstand grosse Aufmerksamkeit geschenkt. So verfügt das Spital über unterschiedliche Restaurants sowie Food- und Getriebelokalitäten. Vom multifunktionalen Take-away über eine vegetarische Restaurant der Stadt St. Gallen bis hin zum besten Restaurant durch das Kantonsspital St. Gallen die verschiedenen Beilagen als Patienten, Besucher und Spitalpersonal genießen es, wenn sie dem oft hektischen, sterilen Spitalalltag entschlüpfen können, ohne das Krankenhausgelände zu verlassen. Besonders beliebt für solche kleinen Pflichten ist die kaffeefarbene Al Terra. Sie ist der ideale Ort für einen warmen Cappuccino oder einen gesüßlichen Cappuccino. Rahmentopfen werden die italienischen Kaffeespezialitäten von angestrichelten Biscotti. Zum Kaffee angeboten werden kaltenher Bruschetta und Blauschinken. Zudem gibt es jeden Monat einen Monatskaffee mit extra dafür kuratierter Playlist. Das Kantonsspital St. Gallen hat gastronomisch aber noch mehr zu bieten.

Seite 8 >>

023 400 11 20 28

Monatsspendenkonto: 041 409 22 41, K.S. Postkonto: 041 402 00 72
Leserabonnentenkonto: 041 409 24 44, Fax: 041 409 24 45
Redaktion: Verlag: 041 409 24 46

Abonnentenhotline: 26 27
0800 10 00 00

E-Mail: info@belvedere-gastronomie.ch

Ercheit: jeweils abwechselnd



Hier wohnen Mitarbeiter top

Gastronomie 08. Dec. 2016

Wer gute Mitarbeiter für sein Hotel gewinnen will, muss eine attraktive Unterkunft bieten. Diese Hotels können mit solch neu gebauten Häusern punkten.

Vor fünf Jahren schmiedete Kurt Baumgartner, Direktor des Hotels Belvédère in Scuol, erste Pläne für eine neue Mitarbeiterunterkunft. «Unser altes Personalhaus mit Etagendusche/WC genügte den Anforderungen nicht mehr», erinnert er sich. Die Unterkunft befand sich im umgebauten Stall eines alten Engadiner Hauses. «Uns war bewusst, dass gute Fachkräfte nur mit einer tollen Unterkunft gewonnen werden können.» Weil das Haus renovierungsbedürftig war, entschloss sich die Hoteldirektion, neu zu bauen. Dies zwar auf der grünen Wiese, aber dennoch mitten im Dorf.

In der Wintersaison beschäftigt das Hotel Belvédère, zu dem auch die Häuser Belvoir und Guarda Val gehören, bis zu 156 Mitarbeiter. Die eine Hälfte wohnt im Mitarbeiterhaus, die andere in angemieteten Wohnungen. «Ist ein Angestellter drei oder mehr Jahre im Betrieb, sucht er sich meistens eine eigene Bleibe», weiss Baumgartner. Doch bis dahin gilt: Eine gute Unterkunft ist ein wichtiges Argument, eine Stelle anzunehmen oder nicht. Für das alte Personalhaus schmiedet Baumgartner nun doch Renovationspläne: «Dort entstehen Büros, Studios und WG-Einheiten.» Alle mit eigener Nasszelle notabene.

Angemessenes Logis für die Mitarbeiter des «Lenkerhof»

Auf eine 328-jährige Geschichte blickt das Hotel Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk zurück. Vor 14 Jahren entschloss sich der neue

Eigentümer Jürg Opprecht zu einer umfassenden Renovation. Entstanden ist das heutige Fünf-Sterne-Superior-Haus. Die 110 bis 135 Mitarbeiter wohnten bislang in der so genannten Villa Kunterbunt, einem Gebäude-Ensemble hinter dem Haupthaus. Zudem waren sie in einem angemieteten Appartementhaus in Lenk und verschiedenen Wohnungen untergebracht, die über das ganze Dorf verstreut waren. Hoteldirektor Jan Stiller, der im Dorf Lenk aufgewachsen ist, sagt dazu. «Eine angemessene Unterkunft für die Mitarbeiter war bei uns immer ein Thema», erinnert er sich. «Vor allem die renovierungsbedürftige Villa Kunterbunt entspricht nicht den heutigen Unterkunftsnormen.»

Mehrere Bauprojekte wurden entworfen und wieder verworfen. Bis sich ein Neubauprojekt im Dorfkern ergab, nur zwei Minuten vom Bahnhof und gut zehn Minuten vom Haupthaus entfernt. Hier entstehen 48 Einzimmer- und acht möblierte Zweizimmerwohnungen. Eine, die im neuen Domizil noch vor Weihnachten einziehen wird, ist die Österreicherin Bibiana Maier. Sie ist im «Lenkerhof» für die Mitarbeiteradministration tätig. «Ich freue mich auf das neue Studio. Die Suche nach Unterkünften für die Mitarbeiter wird für uns damit einfacher, weil sich zukünftig alles auf einen Standort konzentriert», sagt sie. Ebenfalls dort einziehen wird die Luzerner Restaurationsfachfrau Jasmin Blum: «Es ist toll, was das Hotel alles für seine Mitarbeiter macht», ist sie beeindruckt. Sie hat das Studio, das dereinst ihr neues Zuhause sein wird, bereits besichtigen können. «Es sieht sehr schön aus.»

Umweltgerechtes Bauen

Für das Haus im Minergie-Standard werden umwelt- und entsorgungsfreundliche Baumaterialien verwendet. Die

Warmwasseraufbereitung erfolgt mittels Sonnenkollektoren zentral im Untergeschoss. Dort befindet sich auch eine Waschküche. Beheizt werden die Häuser mit einer Low-NOx-Ölheizung. Low-NOx steht für weniger Stickoxide (NOx). Durch Rezirkulation von Abgasen aus dem Feuerraum wird die Flammentemperatur im Flammenkopf von Low-NOx-Brennern reduziert, die Flamme kühlt ab. Dadurch wird weniger Stickoxid erzeugt als bei herkömmlichen Brennern. Die Häuser sind so gebaut, dass sie zu einem späteren Zeitpunkt zu grösseren Wohnungen umgebaut werden können. Dahinter steckt die Weitsichtigkeit von Jan Stiller: «Wir wissen nicht, ob die Häuser auch in mehreren Jahren von Hotelmitarbeitern bewohnt werden. So haben wir die Möglichkeit, auf neue Umstände und Gegebenheiten zu reagieren.»

Millionenschwere Investition im «Bad Schauenburg»

Das Hotel Bad Schauenburg liegt in der prosperierenden Wirtschaftsregion Nordwestschweiz und dennoch mitten in der Natur, gut fünf Kilometer ausserhalb Liestals. 31 Jahre führte Alfred Häring als Direktor die Geschicke des «Bad Schauenburg». Nachdem Tochter Stéphanie seit Anfang 2016 die Zügel in der Hand hält, ist er als Seniorchef und Bauführer der anstehenden Umbau- und Renovationsprojekte im Hintergrund tätig. Das «Bad Schauenburg» hat seit seiner Grundsteinlegung im 15. Jahrhundert eine lange bewegte Geschichte durchlebt. Es befand sich im Besitz von Ratsherren und Stadtschreibern, ehe es dank seines Heilwassers im 19. Jahrhundert zum Bäderhotel wurde. 1958 kaufte es die J. R. Geigy AG. In der Folge wurde der Gasthof zum Tagungshotel ausgebaut, das bis September 2015 Novartis gehörte. Heute ist es im Besitz des Baselbieters Peter Grogg, Hauptaktionär der Hotelkette Sunstar und Gründer der Bachem,

Marktführerin in der Produktion von Peptiden, Moleküle, die für verschiedenste Medikamente benötigt werden.

Mit dem Besitzerwechsel eröffneten sich für das «Bad Schauenburg» neue Perspektiven. «Peter Grogg ist gewillt, mehrere Millionen Franken in den Aus- und Umbau zu investieren», so Alfred Häring.

Obwohl diverse Baupläne für den Gästebereich bestehen, baut die Familie Häring zuerst eine angemessene, moderne Mitarbeiterunterkunft mit 20 Studios. «Der vorherige Besitzer sah keinen Grund für ein solches Haus», erinnert sich Alfred Häring. «Unser Team besteht aus langjährigen Angestellten. Um sie im Betrieb halten zu können, müssen wir ihnen eine angemessene Unterkunft bieten», ist er überzeugt. Dies, obwohl viele Mitarbeiter aus dem nahen Elsass stammen und dort ein eigenes Häuschen besitzen. «Wenn sie Zimmerstunde haben oder sie wegen Banketten bis tief in die Nacht vor Ort sein müssen, sind sie froh über diese Bleibe», so Häring. «Das Haus für die Mitarbeiter wird als erste Bauetappe fertig sein», freut er sich.

Es wird ganz auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter ausgerichtet sein: «Viele von ihnen treiben während der Zimmerstunde Sport und

benötigen deshalb vor erneutem Dienstantritt eine Duschgelegenheit.» Für die Studios wird pro Monat ein noch nicht definierter Unkostenbeitrag für die wöchentliche Reinigung verrechnet. «Wir können keine Miete verrechnen, weil unsere Mitarbeiter ihren Wohnsitz nicht hier haben. Für uns ist das eine Dienstleistung gegenüber den Angestellten», so Alfred Häring.

Geplant ist des Weiteren ein Anbau an das denkmalgeschützte Haupthaus und die Zusammenlegung der bestehenden Zimmer. «Die bisherigen Gästeunterkünfte sind für heutige Ansprüche zu klein, deshalb wird aus zwei Zimmern eines.» Mit denjenigen, die im Anbau neu entstehen, wird das Haus danach 39 statt wie bisher 34 Gästeunterkünfte haben.

Im Ökonomiegebäude wird ein Restaurant für Wanderer und Ausflügler gebaut. Im Anschluss wird auch die Küche des mit 16 Gault-Millau-Punkten dotierten Restaurants erneuert.

(Ruth Marending)