



Vom Boutique Hotel für Alleinreisende bis hin zum Meeting- & Event-Center

Die Herausforderung ist für Ferienhotels in den Seengebieten der Schweiz geradezu exemplarisch: Die Sommerferiensaison und die Wochenenden genügen nicht, um eine ausreichende Profitabilität zu erzielen. Dieser Problematik stellte sich das Hotel Eden in Spiez auf sehr eindrückliche Weise: Dank einem Neubau wurde das See- und Ferienhotel auch ein Meeting- und Event-Center, wobei die Hotelküche von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in eine kombinierte und effiziente A la Carte- und Bankett-Küche umgestaltet wurde. Das Resultat lässt sich sehen!

Von Chefredaktor René Frech

Lisbeth Mathys, Unternehmerwitwe aus Bettlach bei Solothurn, machte während Jahren als Alleinreisende nicht nur positive Erfahrungen in der nationalen und internationalen Hotellerie. Im Gegenteil. Ihre häufig auch negativen Erlebnisse als Alleinreisende bewog sie vor mehr als fünf Jahren, das damals geschlossene und zum Verkauf stehende Hotel Eden in Spiez zu erwerben und daraus ein modernes Hotel-Bijou speziell für Alleinreisende zu machen. Das Haus aus der vorletzten Jahrhundertwende wurde nicht nur sorgfältig restauriert und modernisiert, sondern auch mit

einem Wellness & Spa inklusive Hallenbad erweitert.

Das «Single Hotel»

Das Hotel Eden ist oberhalb der idyllischen Spiezer Bucht gelegen und bietet eine beeindruckende Aussicht auf den Thunersee und das majestätische Dreigestirn von Eiger, Mönch und Jungfrau und die übrigen Berner Alpen. Ende September 2006 eröffnete es nach einer Totalrenovation in stilvollem, top-aktuellem Design als «Single Hotel Eden». Es sollte vor allem alleinreisende Gäste ansprechen, was in



hohem Masse auch gelang. Der Name «Single Hotel Eden» lockte aber auch Gäste an, die sich unter einem «Single Hotel» etwas anderes als ein Haus speziell für Alleinreisende vorstellten.

Erschliessung zusätzlicher Marktsegmente

Entsprechend polarisierend wirkte sich der Name aus – Grund genug für Hoteleigentümerin Lisbeth Mathys und Hoteldirektor Gerald Nowak, zusätzliche Markt- und Gästesegmente für das Vierstern Superior-Hotel Eden in Spiez zu erschliessen, zumal das Hotel Eden vor allem — wie in Schweizer Ferienhotels in Seengebieten üblich — nur in der kurzen Sommersaison eine wirklich erfreuliche und profitable Auslastung verzeichnete.

Hin zum Meeting- & Event-Center

Also ging es bei der Erschliessung zusätzlicher Marktsegmente darum, das Hotel- und Betriebskonzept weiter zu entwickeln, das zu einer Belebung der Vor- und Nebensaison des Ganzjahresbetriebes führen sollte.

Der Entscheid zur Erweiterung des Hotel Eden in Spiez mit einem modernen und attraktiven Seminar-, Meeting- und Event-Trakt lag auf der Hand und ist ein Musterbeispiel dafür, wie sich die Ferienhotellerie in den Seengebieten der Schweiz konzeptionell entwickeln und betriebswirtschaftlich optimieren lässt — dies vor allem dann, wenn sich der Hotelbetrieb an einem Standort befindet, der über eine exzellente Verkehrsanbindung zu den grossen Zentren Europas verfügt. Tatsächlich ist Spiez in dieser Hinsicht privilegiert,

liegt doch der Ort am Tor zum Berner Oberland direkt an der Lötschberg-Linie zwischen Deutschland und Oberitalien und ist durch direkte Verbindungen vom Flughafen Zürich bequem erreichbar.

Meetings & Events

Anfang März 2010 konnte der sehr moderne Meeting- und Event-Trakt für Tagungen, Seminare, Meetings, Events und Bankette mit bis zu 150 Personen eröffnet werden. Der mit hochwertigen und edlen Materialien realisierte Bau verfügt über ein technisch top-aktuelles Equipment mit elektronisch gesteuerter Konferenztechnik, die sich durch hohen Automatisierungsgrad auszeichnet und sich vor allem für hochkarätige Meetings und Events eignet.

Die Symbiose zwischen traditionellem Hotel und modernem Meeting- und Event-Center ist hervorragend gelungen. Vor allem hat man im Hotel Eden jenen kapitalen Fehler vermieden, den sich noch immer viele Ferienhotellers leisten — nämlich jenen, bestehende Hotel- und Gesellschaftsräumlichkeiten in einem Hotel einfach in sogenannte Seminar- und Konferenzräume zu verwandeln. Das funktioniert bei den heutigen Ansprüchen und Erwartungen der Meeting-Veranstalter und -Teilnehmenden längst nicht mehr. Meeting-, Event- und Banketträume und Kapazitäten müssen das spezielle Ambiente von grosszügigen Konzernzentralen und gehobenen «Teppichetagen» widerspiegeln, wenn sie in der Top-Liga mitspielen wollen. Genau das ist den Verantwortlichen im Hotel Eden in Spiez tatsächlich optimal gelungen.

Zwei Chefs mit internationaler Erfahrung

Wesentlichen Anteil an der erfolgreichen Positionierung des Hotel Eden als Ferien- und Seminarhotel hat der 45jährige Hotelmanager Gerald Nowak, der nach seinem Schulabschluss auf der legendären Schatzalp bei Davos eine Kochlehre und später die Hotelfachschule Luzern absolvierte, um seine Karriere dann an besten Adressen wie der Auberge du Raisin in Cully und dem Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne-Ouchy fortzusetzen.

Vor allem aber prädestinierten ihn seine reiche jahrelange Erfahrung in der internationalen Hotellerie — so bei Starwood Hotels & Resorts Worldwide im St. Regis in Washington, D.C., bei Swissôtel Hotels & Resorts in Zürich und Peking und bei Hilton in Frankfurt und Zürich, wo er während zehn Jahren auf oberster Managementebene im Marketing und Verkauf mitwirkte — für die erfolgreiche Umsetzung der Konzepterweiterung im Hotel Eden in Spiez.

Der ehemalige Präsident der Hotel Sales & Marketing Association (HSMA) kam im Januar 2007 aufgrund der Berufung von Hoteleigentümerin Lisbeth Mathys ins Hotel Eden nach Spiez und leitet heute ein Team von 35 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden.

Auch Küchenchef Björn Reinhardt hat internationale Berufserfahrung auf höchstem Niveau und im Umgang mit anspruchsvoller Hotelgastronomie und Banketting: Seine beruflichen Stationen führten ihn u.a. auf die edlen Hochsee-Segelyachten von Seacloud Cruises und ins Hotel Ramada Solothurn mit dem Solothurner Meeting- und Convention-Center Besenwal.



Geschickte Erweiterung des Business-Modells

Das Hotel Eden verfügt über 45 Gästezimmer davon 3 Junior-Suiten, alle mit Grandlits für Einzel- oder Doppelbelegung, über ein stimmungsvolles Belle-Epoque-Restaurant für 60 Gäste, eine Bar/Lounge für 40-50 Gäste sowie eine Bibliothek mit bis zu 25 Sitzplätzen. Dazu kommt eine Terrasse für 30-35 Gäste. Zudem ist das Hotel Eden unter anderem als Wellnesshotel klassifiziert und bietet neben einem Hallenbad einen grosszügigen und bestens ausgestatteten Fit- und Wellnessbereich an.

Zusammen mit dem neuen Meeting- und Event-Trakt inklusive der unterirdischen Autoeinstellhalle ergibt sich so ein Hotel-Ensemble, in dem Ferientourismus und Meeting-Business optimal aneinander vorbei gesteuert werden können.

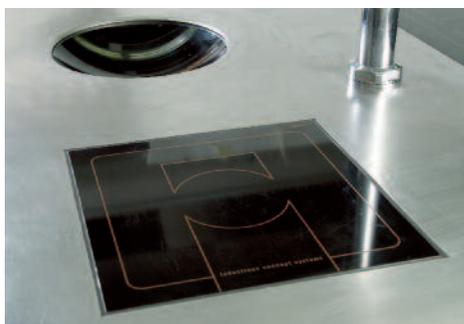
Damit erweist sich das Hotel Eden in Spiez als konzeptioneller Muster- und Vorzeigebetrieb der Schweizer See- und Ferienhotellerie bei der erfolgreichen Erschliessung neuer Marktsegmente für die Vor- und Nachsaison im hart umkämpften, jedoch nach wie vor starken Bereich der Meetings, Events und Bankette.

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen
sind erhältlich bei:

Hotel Eden Spiez
Seestrasse 58, 3700 Spiez
Tel. 033 655 99 00, Fax 033 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch





Sie sind mit dem Handling und der Verarbeitungsqualität der neuen Herdanlage höchst zufrieden: Küchenchef Björn Reinhardt, Köchin Anja Pijahn und Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter der Hugentobler AG.



Das «Küchen-Combo» für A la Carte und Banketting

Die Konzepterweiterung vom reinen Ferienhotel zum Event- und Meeting-Center hatte selbstverständlich auch Auswirkungen auf die Ausstattung der Küche im Hotel Eden in Spiez. Die für eine marktfrische und gepflegte A la Carte-Hotelgastronomie ausgerichtete Küche ist als klassische Postenküche konzipiert, die nun mit einer effizienten Bankett-Infrastruktur ergänzt wurde.

Im Mittelpunkt der Hotel- und Bankettküche stehen dabei die folgenden küchentechnischen Subkonzepte, die in enger Zusammenarbeit mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG bzw. mit

Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter Team-West, bzw. Bruno Diez, Leiter Objekte, der Hugentobler AG, realisiert worden sind:

Der «Schweizer Herd» mit der weltweit stärksten Abdeckung

Im Mittelpunkt steht — insbesondere für die A la Carte-Hotelgastronomie — ein massgeschneiderter, multifunktionaler «Schweizer Herd» der Hugentobler AG, welcher in den Produktionsstätten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Uetendorf bei Thun auf Grund einer detaillierten Bedürfnisabklärung massgeschneidert gefertigt wurde.



Das «Herz» der Küche im Hotel Eden:
Der massgeschneiderte multifunktionale «Schweizer Herd» von Hugentobler mit Glaskeramik-Grosskochfeldern, Induktionskochfeldern, Induktions-Wok, Induktions-Griddle-Platte und beheizter Anrichtefläche mit Wärmebrücke und Salamander. Im Herdunterbau integriert sind Wärmeschrank und Bratofen. Im Hintergrund: Kombisteamer «Practico» 10 x 1/1 GN und Hold-o-mat-Niedertemperaturgar-Gerät der Hugentobler AG.

Die Herd hat folgende Features:

- ▶ vier Kochfelder mit flächendeckender Induktion à je 7 kW
- ▶ ein Induktionskochfeld à 5 kW
- ▶ zwei Glaskeramik-Grosskochfelder für grosse Töpfe und Marmiten
- ▶ ein Induktions-Wok für die Zubereitung von Fleisch, Pasta, Gemüse, usw.
- ▶ eine Induktions-Griddle-Platte, die sich innert vier Minuten von 0 auf 200 Grad C aufheizen lässt
- ▶ eine beheizte Anrichtefläche mit Wärmebrücke, die auch als Produktionskochfeld genutzt werden kann.

Im Unterbau des «Schweizer Herds» sind die folgenden Features eingebaut:

- ▶ zwei Wärmeschränke, beidseitig bedienbar
- ▶ ein Bratofen, beidseitig bedienbar
- ▶ eine offene Ablage für Töpfe, Pfannen, Platten, usw.

Die Herdoberfläche kann durch ein 40 cm langes Klapptablar verlängert werden.

Das «freeze'n'go»-Subkonzept

Ein weiteres Subkonzept in der Küche des Hotels Eden wird von der Hugentobler AG, so Regionalverkaufsleiter Hans Brügger, als «freeze'n'go» definiert. Damit wird eine zeitunabhängige Speisen-Produktion, auch unabhängig von den Servicezeiten, ohne Qualitäts- und Geschmacksverluste ermöglicht, d.h. die Speisekomponenten werden auf dem Herd oder im Kombisteamer nach der gewünschten Grundzubereitungsart produziert, im Schockfroster «FrigoJet» (Untertischmodell 5 x 1/1 GN) zugedeckt so rasch wie möglich von 95 Grad Celsius Wärme auf 2 Grad Celsius Lagertemperatur gekühlt.

Ergänzt wird der «FrigoJet» vom «GreenVac»-Vakuumsystem mit externer Pumpe, so dass die vorproduzierten Speisen und Speisekomponenten unter Vakuum gekühlt oder tiefgekühlt bis zur Servicebereitschaft zwischengelagert werden können. Geschmack, Farbe und Nährwerte



«freeze'n'go» für die service- und zeitunabhängige Produktion von Speisen und Speisekomponenten mit dem «FrigoJet»-Schnellkühler und Schockfroster und dem «GreenVac»-Vakuumsystem von Hugentobler im Mittelpunkt.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Hoteldirektor Gerald Nowak, flankiert von Küchenchef Björn Reinhardt und Hans Brügger Regionalverkaufsleiter Team-West der Hugentobler AG.



Effiziente Bankett-Infrastruktur für einen gepflegten und speditiven Bankett-Service: Küchenchef Björn Reinhardt präsentiert den Kombiteamer «Practico Vision» 20 x 1/1 GN (der dank Integralverdampfung schonender regeneriert als andere Apparate) mit Bankettwagen und Thermohaube von Hugentobler.

der Speisen und Speisekomponenten bleiben so erhalten, damit keine sensorischen oder hygienischen Einbussen und Verluste in Kauf genommen werden müssen.

Die Bankett-Infrastruktur

Das dritte Subkonzept besteht aus einem Gross-Kombiteamer «Practico Vision» 20 x 1/1 GN (mit zwei Bankett-Hordenwagen), in welchem die GN-Schalen oder aber auch die bereits kalt angerichteten Teller für den Bankett-Service regeneriert werden.

Beim Kombiteamer «Practico Vision» von Hugentobler handelt es sich um einen Kombiteamer der neusten Generation mit fünf Jahren Garantie, der sowohl manuell bedien- als auch programmierbar ist. Der Küchenchef hat dabei jederzeit die Möglichkeit, sich einen Ueberblick über die Produktions- und Regenerierungsprozesse im Kombiteamer zu machen und in den Prozessablauf einzugreifen, wenn er es für nötig hält.

Der Kombiteamer «Practico Vision» ist aber nicht bloss ein Bankett-Regenerierungs-System, in welchem pro Charge 60 Teller à 30 cm Durchmesser aufbereitet werden können — er kann selbstverständlich auch multifunktional als Produktionsgerät eingesetzt werden!

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch