

Qualität von Produkt, Personal und Management!

Zurzeit rauschts im ganzen europäischen Blätterwald über den Rückgang von Hotelübernachtungen und Ferienbuchungen in ganz Westeuropa. Griechenland, Spanien, Portugal und Italien büssen zwar etwas weniger ein, so auch die Kanarischen Inseln, England und auch die berühmte Feriendestination Mallorca. Die Schweiz leidet jedoch schon seit Jahren darunter. Besonders aber die Ferienorte von Frankreich und dessen Grossstädte. Über das warum wissen wir ja alle. Und unsere Touristikindustrie sucht nach Lösungen... und findet immer noch keine. Es wird an allen Ecken und Enden gespart. Speziell bei grossen Kettenbetrieben. Da mir die Branche geläufig ist, weiss ich auch, wie, was und wo gespart wird. Primär: am falschen Ort! Zuerst einmal beim Einkauf, Verpflegung und an den Beifügungen, dann beim Küchen- und Servicepersonal, beim Unterhalt und auch bei notwendigen Revisionen, schlussendlich noch bei den Investitionen. Interessant auch die Feststellung; bei zu vielen Hotel- und Restaurationsbetrieben pfeift der gleiche Wind über die Dächer. Da wurde ich kürzlich in einem Hotelbetrieb an der Deutschschweizer Riviera von einer jungen, überaus netten Bedienung derart vortrefflich bedient, dass ich sie beim Begleichen meiner Rechnung spontan fragte,

ob ihr denn diese Arbeit Spass mache. Die junge Dame lächelte mich an und entgegnete: Ja! Merkt man das? Intuitiv hakte die Dame nach und meinte, alle Gäste sind in letzter Zeit viel heikler geworden, und wir müssen uns halt noch mehr Mühe geben. Und wenn ich mich abends ins Bett lege, will ich nicht von einer Arbeit müde sein, an der ich mich den ganzen Tag geärgert habe. Dabei dachte ich; genau das ist das Personal, das man heute braucht! Liest man die Fachpresse, wird einem fast schwarz vor den Augen. Fast bei jeder Ausgabe wird darauf hingewiesen, wie viel Prozente in diesem Sommer/Winter man unter dem Vorjahr liegt und wieviel weniger im gleichen Zeitraum gegenüber dem Vorjahr verkauft wurde. Wenn ich mit meinem Freund einen Termin abgemacht habe, war es immer diese Bras-

serie mit der überaus schön eingerichteten Gartenwirtschaft. Auch mein Kollege erwähnte, dass es ihm aufgefallen sei, dass das Servicepersonal hier immer äusserst nett und zuvorkommend sei. Auch das Angebot sei sehr gut überlegt und die Küche ausgezeichnet. Vermutlich gehört dieses schöne Lokal einer grossen Kette, warf ich ein, denn auch die Reinigung der Toiletten ist in der Tabelle immer eingetragen und die Toiletten andauernd sehr sauber.

Als Beilage esse ich gerne Pommes Allumettes, leicht frittiert. Bei meinem Westschweizer Aufenthalt gab's diese in einem kleinen Fischrestaurant in St. Saphorin. Öfters ass ich diese Spezialität zu allen Gerichten. Auch dort war ich Stammgast und man wusste rasch, wie ich diese gerne habe. Als ich in diesem gepflegten Haus eine Portion Pommes Allumettes (hell gebacken) bestellte, kamen diese schön goldbraun etwas zu stark gebacken daher. Die nette Bedienung merkte es an meinem Gesichtsausdruck, dass diese – für mich – wirklich zu stark gebacken waren, stellte sie gar nicht auf den Tisch und brachte sie wieder in die Küche zurück. Nach kurzer Zeit kamen sie zurück, schön hell gebacken. Bei meinem zweiten Besuch bestellte ich als Abwechslung nur eine Portion Pommes Allumettes. Und was sagte die Dame? Gerne, hell gebacken...?



TURMIX-AKTION

PROFITIEREN SIE WÄHREND DER AKTIONSZEIT VOM 01.09. BIS 31.10.2016 VON ATTRAKTIVEN PREISEN!

Extrem schnell und kompakt - Grillieren, Braten, Auftauen und Warmhalten. Mit dem neuen Turmix Kontaktgrill mit programmierbarer Multi-Timer Funktion bereiten Sie Ihre Speisen stets in konstanter Qualität zu. Die isolierten Grillplatten aus kratzfestem, massivem Grauguss lassen sich mittels Thermostat stufenlos von 50°C bis 300°C regulieren und garantieren auch bei hoher Belastung konstante Temperatur.

Kontaktieren Sie uns noch heute für weitere Informationen oder ein unverbindliches Angebot:
www.beergrill.com - Tel. +41 (0)56 618 78 00 - info@beergrill.com - facebook.com/beergrillonline

20%
RABATT

Nun wollte ich den Patron kennen lernen. Von zuhause rief ich ihn an und bat um ein Interview, das der Direktor mir sofort zusagte. Nach einigen Fragen wollte ich wissen, auf was er sein ausgezeichnetes Personal zurückführen könne. Der Gastgeber, Donath Anhorn, bemerkte, dass das Personal bei ihm eine Schlüsselstellung zum Erfolg seines Hauses einnehme. Er habe Jahre gebraucht um zu diesem Resultat zu kommen. Meistens sind es Leute, die schon die Lehre bei ihm gemacht haben. In der Regel verlassen sie nach abgeschlossener Lehre das Haus und melden sich nach zwei bis drei Jahren wieder zurück. Dann müsse er nur noch darauf achten, dass diese Leute ihre Fähigkeiten – die sie bei ihm gelernt hätten – behalten und wieder anwenden, denn sie kennen ja unser Geschäft. Klar, wir haben einen sehr komplizierten Betrieb; vor dem Bau des Vereina Tunnels ins Engadin hatten wir viele Gäste aus den Beneluxstaaten, die das Hotel benutzten. Diese Gäste fehlen uns schon seit dem Bau dieses Tunnels. Trotzdem kommen uns heute noch diese Gäste öfters besuchen. Der Frankenschok? Hören sie bitte auf, so wie viele Hoteliers zu sprechen. Natürlich gibt dieser allen Betrieben in diesem Fach tagtäglich neue Herausforderungen. Es ist jedoch unser Problem, diese anzunehmen und den Umgang damit zu lernen. Als Vorstandsmitglied der Hotel- & Gastroformation Glarus arbeite ich auch an der Ausbildung der Lehrlinge. Weiter achte ich auf die gute Zusammenarbeit mit den hiesigen Firmen. Wir gehen noch schwierigeren Zeiten entgegen; die Gästezahlen werden noch mehr sinken, und die Gastronomie wird noch mehr gefordert.

Fazit: Zu einem derart kompetenten Patron und hervorragenden Betrieb gibt es kein Fazit zu bemerken. Dem Direktor des Parkhotels Schwert, der kompetenten Küche und allen netten Service-Mitarbeitenden speziell jene Dame, die mich schon öfters bedient hat, Frau Valmire Murati, gratuliere ich ganz herzlich und wünsche Allen weiterhin viel Spass bei der Arbeit und für die Zukunft alles Gute!

Kurt Waldvogel, Amden

TKF

BAERGFEUER
CHILISAUCE

50 ml

SO SCHARF KANN
SWISSNESS SEIN

Entdecken Sie **BAERGFEUER**, die fruchtige Chilisauce made in Switzerland. Die natürliche Alternative zu industriell hergestellter Chilisauce können Sie überall dort einsetzen, wo eine pikante Note oder rassige Schärfe erwünscht ist – von Dips über Marinaden und Saucen bis zu Longdrinks und Desserts. **BAERGFEUER** gibt's im Detailhandel u.a. bei Coop, Manor, Bettio Comestibles, Food Market Jelmoli, Globus delicatessa, Loeb und Spar sowie bei nationalen und regionalen Lebensmittelgrossisten.

VERTRIEB: Delico AG, 9200 Gossau SG
T 071 388 86 40, www.delico.ch