

hotel+tourismusrevue

htr PLUS IT & MULTIMEDIA

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL

2

Roberto Schmid | Der junge Hotelier kehrt nach einem längeren Auslandsaufenthalt in den elterlichen Betrieb zurück.



AKTUELL

4

Zürich | Zurzeit wird in Zürich um den Abriss des Kongresshauses und den Bau eines neuen Kongresshotels gestritten.



FOKUS

13

Caterer | Europäische und Schweizer Caterer sind auf der Suche nach neuen Geschäftsfeldern.



KOMMENTAR

hotelleriesuisse

Der Kompass

DV stimmt Strategie 2012 zu

«Hauch der 100-Jahr-Geschichte»

■ Das Hotel International au Lac in Lugano feiert dieses Jahr sein 100-Jahr-Jubiläum und wird von der Besitzerfamilie Schmid persönlich geleitet. Der junge Hotelier Roberto Schmid steht seit kurzem seinem Vater Giulio bei der Leitung des Hotels zur Seite.

Gerhard Lob

► Was hat Sie veranlasst, aus Thailand in die Schweiz zurückzukehren? Nach dem Abschluss der Hotelfachschule in Lausanne suchte ich nach Möglichkeiten, um in grösseren Strukturen für ein paar Jahre Erfahrung zu sammeln. Im Jahr 2000 erhielt ich zwei Zweijahresverträge bei «Le Méridien» in Thailand. Zuerst in Phuket als Verantwortlicher der Events und Beverage, und danach leitete ich das Food & Beverage Department des Luxushotels Le Royal Méridien in Koh Samui. Nach vier Jahren habe ich mich entschieden, in die Schweiz zurückzukehren und ins Familienunternehmen einzusteigen.

► Keine Angst vor der Ruhe in Lugano nach dem exotischen Ausland?

Ich fragte mich auch, wie ich die Rückkehr in die ruhige Schweiz erleben würde, aber wenn Sie exotisch als «aufregend anders» verstehen, so war die Rückkehr genau so exotisch wie der Gang ins Ausland.

► Bereuen Sie den Entscheid nicht?

Nein. Ich hatte tatsächlich die Möglichkeit, für die Neueröffnung des Le Méridien Khao Lak Beach Resort einen dritten Vertrag zu unterschreiben. Ende 2001 habe ich mich für Lugano entschieden.



■ Roberto Schmid. Der junge Hotelier hat im Ausland Erfahrungen gesammelt und ist nun in den elterlichen Betrieb im Tessin zurückgekehrt. Das Hotel feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen.

Foto: Gerhard Lob

um den gegenwärtigen Ansprüchen der Kunden weiterhin zu entsprechen.

► Was hat Ihnen die Erfahrung von Thailand gebracht?

Ich hatte dort meine erste verantwortungsvolle Position, in einem Haus mit über 600 Mitarbeiterinnen. Ich bin sehr

meinem Urgrossvater Anton Disler, der diese privilegierte Position für ein Hotel in Lugano gefunden hat. Noch heute können wir von dieser optimalen Lage im Stadtzentrum und am See täglich profitieren. Meine Grossmutter hat das Haus 60 Jahre lang geführt, und mein Grossvater hat das Haus, die einzigen

► Es gibt immer mehr Hotelschliessungen. Glauben Sie an die Überlebenschancen der Luganer Hotellerie?

Lugano hat einiges zu bieten. Diese Stadt hat eine hohe Lebensqualität und ihren eigenen Charakter. Wir müssen das Typische pflegen, so wie wir es auch in diesem Hotel tun. Wir sind stolz auf

die Schweiz zurückzukehren und ins Familienunternehmen einzusteigen.

► Keine Angst vor der Ruhe in Lugano nach dem exotischen Ausland?

Ich fragte mich auch, wie ich die Rückkehr in die ruhige Schweiz erleben würde, aber wenn Sie exotisch als «aufregend anders» verstehen, so war die Rückkehr genau so exotisch wie der Gang ins Ausland.

► Bereuen Sie den Entscheid nicht?

Nein. Ich hatte tatsächlich die Möglichkeit, für die Neueröffnung des Le Méridien Khao Lak Beach Resort einen dritten Vertrag zu unterschreiben. Ende 2004 wurde dann das Hotel beim Tsunami Ende 2004 ernsthaft beschädigt. Ein Schutzengel war damals an meiner Seite... Die vier Jahre in Thailand haben mir viel gebracht, doch jetzt bin ich einen Schritt weiter und sehr glücklich.

«ICH HABE MIR EINEN MANAGEMENT-STIL ERARBEITET, DER AUCH HIER FUNKTIONIERT.»

► War die Arbeit in Thailand interessanter als hier in Lugano?

Es lässt sich nicht vergleichen, denn es sind sehr unterschiedliche Orte und Tätigkeiten. In meinem ersten Job in Phuket war ich für einen ganz spezifischen Aspekt der Restauration zuständig, der 12 Restaurants und Bars umfasste. In Samui hatte ich die ganze Restauration unter mir, doch waren es nur drei Restaurants. Hier in Lugano ist es wieder anders, die Atmosphäre und der Ruf, die über 100 Jahre hinweg von den vorgehenden Generationen aufgebaut wurden, sollen erhalten werden. Doch die Infrastruktur muss renoviert und die Dienstleistungen erweitert werden,



■ Roberto Schmid. Der junge Hotelier hat im Ausland Erfahrungen gesammelt und ist nun in den elterlichen Betrieb im Tessin zurückgekehrt. Das Hotel feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen.

Foto: Gerhard Lob

um den gegenwärtigen Ansprüchen der Kunden weiterhin zu entsprechen.

► Was hat Ihnen die Erfahrung von Thailand gebracht?

Ich hatte dort meine erste verantwortungsvolle Position, in einem Haus mit etwa 600 Mitarbeitern. Ich bin arbeitsmässig folglich im asiatischen Raum gross geworden. Das ist nicht ganz einfach, aber man lernt sehr viel. Ich habe mir einen Management-Stil erarbeitet, der auch hier funktioniert.

► Mit welchen Unterschieden?

Im asiatischen Raum hat man natürlich viel mehr Personal. Und dies eröffnet viel mehr Möglichkeiten. Der Satz «Das ist nicht möglich» existiert dort eigentlich nicht. Insofern war es fast ein Ort der unbegrenzten Möglichkeiten in Bezug auf die Gestaltung der Events. In der Schweiz ist man eingeschränkter. Hier muss man jede Idee am faktisch und finanziell Machbaren messen.

«WIR SOLLTEN EINFACH VERMEHRT DAS POSITIVE GUT VERMARKTEN.»

► Nun befinden Sie sich in einem Haus, das schon von Ihren Vorfahren gegründet wurde...

Man denkt natürlich immer daran, wer all dies geschaffen hat, angefangen von

meinem Urgrossvater Anton Disler, der diese privilegierte Position für ein Hotel in Lugano gefunden hat. Noch heute können wir von dieser optimalen Lage im Stadtzentrum und am See täglich profitieren. Meine Grossmutter hat das Haus 60 Jahre lang geführt, und mein Grossvater hat dem Haus die einzigartige stilvolle Atmosphäre gegeben. Mein Vater und meine Mutter haben es erreicht, das Hotel in dem wandelnden Markt der letzten Jahrzehnte wettbewerbsfähig weiterzuführen. Ich habe grossen Respekt vor der Leistung meiner Vorfahren.

► Es gibt immer mehr Hotelschliessungen. Glauben Sie an die Überlebenschancen der Luganer Hotellerie?

Lugano hat einiges zu bieten. Diese Stadt hat eine hohe Lebensqualität und ihren eigenen Charakter. Wir müssen das Typische pflegen, so wie wir es auch in diesem Hotel tun. Hier weht der Hauch der 100-jährigen Geschichte und Tradition, ohne dass es alt wirkt. Unsere Gäste schätzen genau diesen individuellen, einzigartigen Charakter. Wir sollten einfach vermehrt das Positive gut vermarkten und Dinge, die nicht funktionieren, verbessern.

Museum als Spiegel der Zeitgeschichte

■ Das Hotel International Au Lac ist mehr als ein 3-Sterne-Haus mit 80 Zimmern. Wegen seines ausgefallenen Interieurs wird es in der neuen Klassifizierung 2007 bis 2011 von hotellerieuisse als «historisches Hotel» ausgezeichnet. Der Hauch der Geschichte ist in der Tat im ganzen Haus zu spüren. Historische Dokumente, Postkarten und alte Prospekte mitsamt Preislisten zieren schon länger das Treppenhaus.

Aus Anlass des 100-Jahr-Jubiläums haben Roberto Schmid und seine Schwester Alessandra zudem einen eigenen Museumsraum eingerichtet. Er führt in Zeiten zurück, als es in den Zimmern noch keine Bäder gab, als an der Réception nicht mit E-Mail gebucht wurde und als die durchschnittlichen Aufent-

halte der Gäste länger als drei Tage dauerten. Zu sehen sind Waschschüsseln von einst, Telefonzentralen, Rechner, Buchhaltungsbücher und vieles mehr – ein Gong etwa, mit dem bis 1948 bei einem Rundgang durchs Haus zum Essen gerufen wurde. Einen Einblick in die Kundschaft und deren Kommentare geben zudem die vier goldenen Gästebücher, zahlreiche Fotos und eingerahmte Zeitungsartikel.

Der mit viel Feingefühl eingerichtete Museumsraum ist eine kleine Zeitreise durch die technologische Revolution eines Jahrhunderts – aufgezeigt an den Utensilien und der Entwicklung eines Hotels.

GL

Internet: www.hotel-international.ch