

St. Gallen. Hotellerie. Die Stadt verfügt über vier 4-Sterne-Häuser, sechs 3-Sterne-Hotels und fünf mit 2 Sternen. Fünf weitere Betriebe sind nicht klassifiziert. Hier das Portrait von zwei 4-Sterne- und einem 3-Sterne-Hotel.

Das Radisson Blu Hotel und das «Einstein St. Gallen» sind zwei Businesshotels im 4-Sterne-Bereich. Geführt werden beide von motivierten und innovativen Direktoren.

CHRISTINE KÜNZLER

Dany Lützel, der General Manager des Radisson Blu Hotel in St. Gallen, ist jung und ideenreich. Er und sein Küchenchef Jan Brosinsky waren es auch, die den Kräutergarten auf dem Vordach des Hotels initiiert haben. Brosinsky bedient sich täglich der frischen, duftenden Kräuter. Das können auch die Hotelgäste: Für 20 Franken sind sie Mitglied des Kräutergarten-Clubs und dürfen ein Jahr frische Kräuter aus dem Hotel-Garten beziehen. Dort werden übrigens auch Grill-Events durchgeführt – zur Freude der Gäste, wie der General Manager versichert. Ein weiterer Event, mit dem er seine Gäste begeistert, ist das winterliche Fondue auf der Dachterrasse.

Originell auch die Tischsets auf den Frühstückstischen: Der Gast speist auf der kopierten Titelseite des jeweils neuesten St. Galler Tagblatts. Das kulinarische Angebot im «Olivé» verfolgt eine besondere Philosophie: «Wir setzen jeden Monat ein spezielles Thema. Etwa Erdbeeren, Fisch oder Bärlauch, und stellen dann die Bücher mit den passenden Rezepten dazu», erklärt Lützel. «Wir bereiten alle Gerichte frisch zu.» Und der Sonntagsbrunch mit Köstlichkeiten wie ein Loup de Mer in Salzkruste oder frische Waffeln sei sozusagen ein Selbstdläufer. «Wir empfangen jeweils durchschnittlich zwischen 60 und 90 Gäste.» Mit solchen Angeboten will Lützel sein «Business-Kettenhotel» persönlicher gestalten.

Mehrwert für die Gäste

Das Radisson Blu Hotel St. Gallen ist mit vier Sternen Superior



Das Hotel Einstein St. Gallen mit seinem Congress Center trägt jetzt vier Sterne. Hoteldirektor Markus Kraus strebt nach einer höheren Klassifizierung.

ZVG

Zweimal vier Sterne



«Jeder Gast soll unser Hotel und Restaurant zufrieden verlassen können.»

Dany Lützel
General Manager Radisson Blu

ausgezeichnet und wurde letztes Jahr zum Franchise Hotel of the Year gewählt. Das Haus umfasst 111 Zimmer und Suiten und in einem Nebengebäude 12 Junior-Suiten.

Über die Auslastung spricht er nicht: «Radisson gibt keine Zahlen bekannt.» Er spüre, sagt er, jedoch den Einbruch der deutschen Gäste. Und er stelle auch die Preissensibilität der Seminarorganisatoren fest.

Einige würden ins grenznahe Ausland ausweichen. «Wir gehen bei der Gästebetreuung grundsätzlich

etwas weiter, als wir müssten», sagt Lützel. «Jeder Gast soll unser Hotel und Restaurant zufrieden verlassen können.»

Lützel ist Präsident von Hotel St. Gallen Bodensee, einer Untergruppe des Regionalverbands hotellerieuisse Ostschweiz, die sich vor allem als Marketinggruppe versteht. «Die St. Galler Hoteliers machen einen guten Job», zieht er Bilanz. Doch es fehle ein 5-Sterne-Hotel. Vor allem als Aushängeschild gegen aussen.

Das Hotel Einstein will mehr Leisure-Gäste holen

Für ein 5-Sterne-Haus spricht sich auch Markus Kraus aus, der General Manager des Hotel Einstein St. Gallen. Dem 4-Sterne-Haus mit 113 einladenden, neu renovierten Zimmern und Suiten ist ein edles Congress Center

mit 14 Meetingräumen für bis zu 400 Personen angegliedert. In den Plenarraum passen 300 Menschen. Kraus kann aber auch grössere Bankette durchführen und die Gäste über mehrere Etagen des Kongressgebäudes verteilen. Herkunftsmärkte der Seminargäste sind die Schweiz und die Nachbarländer. Je länger je mehr kommen auch Gäste aus England und Amerika, sagt Kraus. Ein Plus sei der Einstein-Fitnesspark, mit dem das Hotel kooperiert. «Das ist oft mit ein Grund, weshalb Gäste gerade unser Hotel buchen», so Kraus. Die Wochenenden lastet er mit Golf- und Wellness-Packages aus. Zudem hat er ein Angebot kreiert für Eltern und Freunde, die Studenten an die HSG-Aufnahmeprüfung begleiten.

«Für den Leisure-Bereich akquirieren wir auch aktiv auf den

Märkten China und Russland. Den internationalen Markt zu erschliessen, gehört zu unserer Strategie», hält Markus Kraus fest. «Wir sind generell gut auf Kurs», zieht er Bilanz. Auch er gibt keine Auslastungszahlen bekannt. Für die nächsten zwei Jahre geht er von einem «gesunden Wachstum» im Seminarbereich aus, denn das Congress Center besteht erst seit drei Jahren. «Dann wird sich das Geschäft wohl einpendeln.»

Im August lanciert Kraus das neu renovierte Restaurant im Dachgeschoss des «Einstein». «Wir wollen näher zum Gast», sagt er. Geboten wird eine Gourmetküche, jedoch nicht im Hochpreissegment. Der junge Küchenchef Klaus Schlachter kocht mit lokalen Produkten und setzt auf originelle Kombinationen und Präsentationen. «So einfach wie möglich,

ein Mix zwischen traditionell und modern.»

Mehr Hotelbetten für die Stadt St. Gallen sind schon mal geplant

In der St. Galler Hotelszene tut sich etwas. Das geplante Olma-Hotel im 2- bis 3-Sterne-Bereich, ein Express by Holiday Inn, soll von der Betreibergesellschaft des Radisson Blu geführt werden. Allerdings läuft zurzeit ein Rechtsstreit darüber, ob das Hotel überhaupt zonenkonform ist oder nicht. Die gleiche Betriebsgesellschaft plant ein weiteres Hotel, ein «Park Inn by Radisson». Sicher gebaut wird das Business Hotel St. Gallen: ein 3-Sterne-Hotel mit 47 Doppelzimmern. Die Stadt bietet aktuell 1318 Hotelbetten. Die durchschnittliche jährliche Zimmerauslastung liegt zwischen 40 und 50 Prozent.

Die Menschen prägen die Hotelatmosphäre

Das 3-Sterne-Hotel Dom fährt ein besonderes Konzept: Dort finden Menschen mit einer Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit.

CHRISTINE KÜNZLER

Es dauert möglicherweise etwas länger, bis der Frühstückskaffee serviert wird. Doch den meisten Gästen macht das nichts aus. Das zeigt die Auslastung der 41 Hotelzimmer, die im Bereich von 80 Prozent liegt. Die Mitarbeitenden sind freundlich, das Frühstück schmeckt und die Hotelzimmer sind überdurchschnittlich modern

und komfortabel. Seine besondere Atmosphäre verdankt das Hotel den Menschen, die hier arbeiten. Direktor Hansjakob Würsch informiert die Gäste bewusst nicht darüber, dass hier Menschen mit einer Beeinträchtigung für ihr Wohl sorgen. «Denn für mich sind das zu 100 Prozent vollwertige Mitarbeitende», sagt er.

Die 60 Menschen, die im Hotel Dom arbeiten, leiden an einer psychischen, einer leichten motorischen Beeinträchtigung oder an einer Lernschwierigkeit. Alle haben unterschiedliche Arbeitspenssen. Es sind Mitarbeitende, die länger brauchen, um ein Zimmer zu reinigen, solche, die nur wenige Stunden am Stück arbeiten können und solche, die halt manchmal nicht zur Arbeit er-

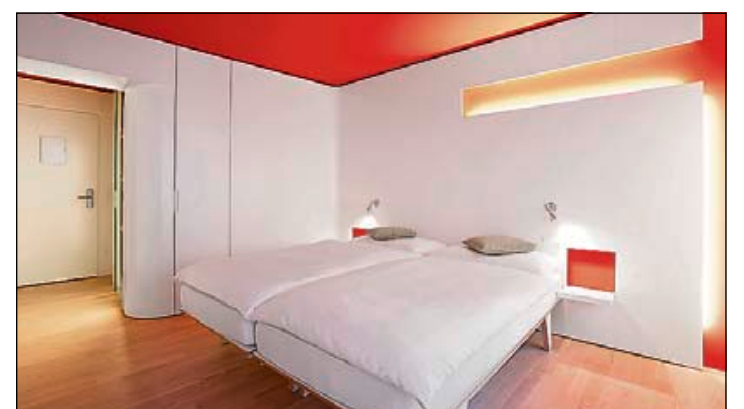
scheinen, weil es ihnen nicht gut geht. «Die Verlässlichkeit ist nicht gegeben, deshalb brauchen diese Menschen Betreuung», erklärt der Hoteldirektor. «18 Teamleute arbeiten hier, die meisten teilzeitlich. Einige sind aus dem Hotelfach, die anderen sind agogisch ausgebildet.»

Getragen wird das Hotel von der gemeinnützigen Organisation Förderraum, die Menschen mit einer Behinderung nebst verschiedenen Arbeitsplätzen – unter anderem in zwei weiteren gastgeberlichen Betrieben – auch Wohnmöglichkeiten bietet. Junge Menschen können im «Dom» eine Attestlehre absolvieren. «Sie werden nach der Lehre in Betriebe in der freien Wirtschaft weitervermittelt.» Das gilt auch für die anderen

Mitarbeitenden: «Wir versuchen Leute anzulernen und dann weiterzuvermitteln. Doch manchmal ist das Utopie, deshalb bieten wir auch Dauerarbeitsplätze für Menschen, die sonst nichts finden.»

Das Hotel Dom muss wirtschaftlich arbeiten», stellt Würsch klar. Die Mitarbeitenden mit einer Behinderung beziehen alle IV, das Hotel bezahlt nur einen Teil ihres Lohnes. Die Gäste kommen aus verschiedenen Schichten, viele aus Deutschland und viele haben mit der HSG, dem Bundesverwaltungsgericht oder Textilfirmen zu tun, so Würsch. Nebst den Zimmern seien auch die Seminarräume gut gebucht.

Das Hotelrestaurant ist mittags geöffnet. Gäste können sich an einem Buffet mit einem vegetari-



Moderne und komfortable Zimmer im Hotel Dom.

ZVG

schen, Fisch- oder Fleischmenü bedienen. Abends ist das Restaurant geschlossen, man kann je-

doch den Raum für einen ganzen Abend mieten. Ein weiteres Standbein ist der Cateringservice.