

DAS SEEDAMM PLAZA IN KÜRZE

Die Geschichte der Hotel Seedamm AG

Vorgeschichte

1968 Die Fernmeldedienste der damaligen PTT-Betriebe starten die Eruierung eines geeigneten Standorts für den Bau eines Ausbildungszentrums mit einem Flächenbedarf von 16'000 m².

1991 Die Telecom PTT bestimmt die Standorte der Ausbildungszentren: Martigny VS und Pfäffikon SZ. Die Einsprachen von verschiedenen Naturschutzverbänden können 1993 mit dem genehmigten Gestaltungsplan durch den Kanton erledigt werden. Das Architekturbüro Feusi und Partner erhält den Auftrag für die Ausarbeitung und Ausführung des Projektes.

1995 Nach der langen Planungszeit kann der Generaldirektor der Telecom PTT, Felix Rosenberg, den ersten Spatenstich vornehmen. Die Planung der Hotellerie und Gastronomie erfolgt durch die Hotel Seedamm AG (regionale Investoren).

1996 Nach den Aushubarbeiten wird die Hotelbetreiberin zahlungsunfähig. Die Telecom PTT äussert die Absicht, das Projekt definitiv abzubrechen, was regional zu einer volkswirtschaftlichen Katastrophe geführt hätte. Das Projekt wird durch eine Auffanggesellschaft sowie durch eine Beteiligung der Telecom PTT, mit CHF 3 Mio. am Aktienkapital der Hotel Seedamm AG, gerettet. Die Zusammenarbeit zwischen der Telecom PTT und der Hotel Seedamm AG wird neu in einer Kooperationsvereinbarung geregelt.

1997 Im Juni 1997 findet die Aufrichte statt. Zu diesem Zeitpunkt bereitet sich die Telecom PTT auf die Liberalisierung und auf den Neuauftritt als Swisscom AG sowie auf den Börsengang vor. Bedingt durch den Börsengang trennt sich die Telecom PTT von der Minderheitsbeteiligung. Die Hotel Seedamm AG kauft von der Telecom PTT den Anteil zum Nominalwert zurück

Der Bedarf an Schulungsräumen nimmt aufgrund neuer Technologien ab. Die Hotel Seedamm AG mietet ½ des Ausbildungszentrums, bewirtschaftet die Hotelzimmer und vermietet an Dritte. (Marketing Business Center und Spielcasino).

Eröffnung

1998 Vier Monate vor Eröffnung des Hotels erlässt der Bundesrat ein Moratorium betreffend Konzessionen zum Betrieb von Spielbanken. Die Ausbaurbeiten für das Casino müssen eingestellt werden. Das Soft Opening erfolgt am 19. August 1998. **Am 1. Oktober 1998 eröffnet das Hotel** mit einem unvergesslichen «Tag der offenen Tür» offiziell seine Tore.

1999 Bereits einige Monate nach Eröffnung führt die intensive Betriebszeit zu ersten Ermüdungserscheinungen auf Seite Ausbildungszentrum. Die Hotel Seedamm AG offeriert der Swisscom AG, das Ausbildungszentrum im Managementauftrag zu betreiben. Diese lehnt die Anfrage ab.

>> Zertifizierung des vollständig aufgebauten Qualitätsmanagement-Systems Ende 1999 nach ISO 9001:2000.

2001 Swisscom verkauft das Ausbildungszentrum aufgrund des Erwerbs von UMTS-Lizenzen an die Hotel Seedamm AG. Der gesamte Betrieb wird neu unter die alleinige Leitung von Peter H. Ernst als Direktor gestellt.

Die Outsourcingverträge werden gekündigt und in Eigenregie übernommen. Ende 2001 erhält Pfäffikon die B-Konzession für den Betrieb eines Spielcasinos.

Eröffnung Casino

2002 Das Spielcasino «Casino Zürichsee» wird am 11.11.2002 mit einer grossen Feier eröffnet.

>> Rezertifizierung ISO 9001:2000 sowie erstes Assessment nach SQS 9004 – bestes Ergebnis mit Urkunde.

2003 Erst Anfang 2003 zeigen sich die Nachwirkungen der Terroranschläge vom 11. September 2001 sowie des Swissair-Grundings. Diese Ereignisse führen zusammen mit dem Ausbruch der SARS-Pandemie zu einem starken Geschäftsrückgang. 10% der Belegschaft wird entlassen.

2004 Erste Erneuerungsarbeiten sowie eine Optimierung der Parkplatzsituation finden statt.

Um die Hotel Seedamm AG langfristig zu sichern, wird eine umfassende Analyse in Auftrag gegeben. Der VR definiert die neue Strategie.

>> Erstes Self-Assessment durchgeführt. Das Maskottchen «gut-drauf» wird als Leitmotiv entwickelt und lanciert.

2005 Neue Projekte werden den Behörden und den Umweltschutzverbänden zur Stellungnahme vorgestellt.

>> Bewerbung am ESPRIX Schweiz – Rezertifizierung ISO 9001:2000 – Zertifizierung ISO 14001:2004

2006 >> Preisträger Esprix – Grundkonzept Mitarbeiterentwicklung und -beteiligung

«EventDome» Eröffnung

2007 Eröffnung und Inbetriebnahme der beiden strategischen Projekte «EventDome» und «Ausbau Gastronomie».

>> Internes Assessment – Integration der umgesetzten Projekte ins QMS

2008 Diverse Anlässe zum 10-jährigen Jubiläum, welche ganz auf den Kunden ausgerichtet sind.

>> Rezertifizierung ISO 9001:2008 / ISO 14001:2004 – Internes Assessment

2009 Das Hotel wird von der begonnenen Bankenkrise direkt betroffen; Grosskunden stornieren im April sämtliche Tagungen und Events.

Gleichzeitig wird das Angebot für die Leisure-Kundschaft erweitert, welches online buchbar ist. Entscheid, sich für den renommierten Wirtschafts-Award ESPRIX Schweiz zu bewerben.

Esprix Award Gewinner

2010 Der Geschäftsgang ist rückläufig und wird zusätzlich belastet durch den Ausbruch des Vulkans Eyjafjallajökull, der die internationale Kundschaft am Fliegen hindert. Der Betrieb des EventDomes wird bis Juni 2011 verlängert. Im Mai darf das Team von Peter H. Ernst in Luzern den *ESPRIX AWARD 2010* entgegen nehmen.

2011 Kontakt mit den Behörden, um die Vision «Tower 8808» zu verwirklichen. Die Projekte werden an die baulichen Vorgaben angepasst. Eine Ausnahmegewilligung für diesen regionalen Leuchtturm als Wahrzeichen von Pfäffikon SZ, ist bedauerlicherweise chancenlos.

Mit der ersten Dinner Jam Session im Januar gelingt dem Restaurant PUR eine Innovation des Fine Dining. Jeweils 3 Gastköche zeigen zusammen mit der PUR-Crew, was sie kulinarisch drauf haben.

>> *Rezertifizierung ISO 9001:2008 / ISO 14001:2004*

2012 Die Parkgarage wird umgebaut und für die Zu- und Wegfahrt optimiert. Die Digitalisierung greift um sich: Versand des ersten online Newsletters, Start der QR-Code-Bewerbung, Wechsel der IT Infrastruktur von Linux auf Microsoft, gratis WLAN-Swisscom für die Gäste, Einsatz von umweltschonenden Druckern Xerox Color Cube im ganzen Haus.

Erstmals Winter-Fondue-Pavillon auf der Terrasse, der in der Region rasch zu einem Gästemagneten wird. Das Swiss Casino feiert seinen 10-jährigen Geburtstag.

>> *Update CodeX – Verstärkter Zielfokus auf Finanzen, Markt/Kunde, Prozesse, Entwicklung der Mitarbeitenden*

>> *GL Mitglied Hans Ueli Wyss erhält die Auszeichnung «Junger Hotelier des Jahres»*

2013 15 Jahre SEEDAMM PLAZA, wir feiern das ganze Jahr über mit kleinen Events. Zum Geburtstag gibt es ein neues Logo und für die Website ein neues Design. Dazu gehört auch das brandneue Videosystem im Saal Leonardo Da Vinci. Für die PUR Weinkarte erhalten wir den Sommelier Award 2013 «Die besten Weinkarten der Schweiz». Die erste Elektro-Tankstelle March Höfe steht vor dem SEEDAMM PLAZA, die Betankung ist kostenlos. Die grosse Coming Home Halbfinal Party von Beatrice Egli, Siegerin DSDS, findet im Mai statt.

>> *Teilnahme am Swiss Arbeitgeber Award mit Innovationsworkshop und Round Table zum Thema Agilität*

2014 Der erste SEEDAMM PLAZA Ball findet anfangs Jahr, im Herbst das erste Asian Food and Culture Festival mit 19 Abenden und 5 Brunches statt. Lancierung Tag der offenen Zimmertür, 1. Nationaler Informationstag für Berufe in der Hotellerie und Gastronomie. Als Vorbild dient der in der Region Zürich bereits seit 6 Jahren erfolgreiche Event, den das SEEDAMM PLAZA mitbegründet hat.

>> *Rezertifizierung ISO 9001:2008 / ISO 14001:2004, Überarbeitung Einführungstag für neue Mitarbeitende.*

2015 Am 15. Januar hebt die Schweizerische Nationalbank die Frankenuntergrenze auf. Dies hat auch für das SEEDAMM PLAZA und die ganze Region Auswirkungen auf das Geschäft. Grosse Freude bereitet der «Swiss MICE Award 2015» in der Kategorie Tagungshotels. Eröffnung des Schwyzer Stübli mit «Ächti Schwyzer Chuchi».

>> *Projekt «Fit in die Zukunft» infolge Aufhebung Frankenuntergrenze*

2016 Im Rahmen der Digitalisierung erfolgt ein Wechsel des Schlüsselsystems im ganzen Haus. Stolz sind wir auf das Restaurant PUR: erstmals ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 16 Gault Millau Punkten. Zudem gewinnt das in der Region sehr beliebte Restaurant bei MiniBeiz – DiniBeiz von Fernsehen SRF. Die Olympiade in Brasilien animiert zur Sommerkation Fogo da Vida.

>> *Darlegung von Zukunftsperspektiven im Rahmen einer Master Thesis*

Führungswechsel

2017 Renovation von 13 Seminarräumen. Einbau von 2 Volt-Control-Anlagen, die eine Reduktion von 236 Volt auf 215 Volt bewirken. Die Energieersparnis entspricht dem Verbrauch von 5 Einfamilienhäusern mit Ø3 Personenhaushalten. Auszeichnung «Bestes Seminar Hotel der Schweiz» durch den Connoisseur Circle Schweiz, das Bewertungsportal für anspruchsvolle Reisende. Das Restaurant PUR (1 Michelin Stern und 16 Gault Millau Punkte) feiert sein 10-Jahr-Jubiläum. Nach 21 Jahren findet die Verabschiedung unseres Verwaltungsratspräsidenten, Hans Giger, statt. Er stand unserem Unternehmen nicht nur als Visionär sondern auch als väterlicher Berater zur Seite.

Peter H. Ernst übergibt nach 20 Jahren die Direktion an Heinz Brassel, der nur ein Jahr weniger lang wie sein Vorgänger hier arbeitet. Beide prägen das führende Haus mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Wirken.

>> *Rezertifizierung ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015*

2018 September 2018 findet die letzte von über 40 erfolgreichen Dinner Jam Sessions statt, eine attraktive Dinner-Form, die den Gästen jeweils das Können von 4 Spitzenköchen erlebbar macht. Gleich zwei innovative Events feiern Jubiläum: 10 Jahre Oktoberfest. Das SEEDAMM PLAZA lädt seit 2008 als erstes Hotel in der Region ins Zelt und begeistert jeweils über 7'000 Gäste mit «o'zapft is». 5 Jahre Asian Food & Culture Festival. Die Formel 4 Stammländer (Indien, China, Japan, Thailand) und 1 weiteres asiatisches Gastland überzeugt jedes Jahr noch mehr Gäste. Vor allem auch Unternehmen schätzen das AFCF für Kunden- & Mitarbeiter-Events.

>> *Aufrechterhaltungsaudit*

2019 Umgestaltung aller Restaurants und Bars im SEEDAMM PLAZA nimmt Form an. Am 1. Januar 2019 gibt's ein letztes Mal den opulenten PUR Brunch. Nur wenige Wochen später eröffnet das Pop-Up-Restaurant Gummelstube für 6 Monate. Die Kartoffel feiert ihre Vielfalt und Beliebtheit erst mit einheimischen Spezialitäten, dann mit spanischen Gerichten. Im Sommer folgt die Umgestaltung innert kurzer 5 Wochen: die beiden neuen Restaurants OLEA & KAORI sind angesagte Third Places am Oberen Zürichsee. Das Restaurant OLEA mit 240 Sitzplätzen lädt zu jeder Tageszeit zum Essen und Verweilen ein. Die kulinarische Inspiration ist hier der Mittelmeerraum mit seinen vielfältigen authentischen Küchen. Ergänzt wird das OLEA mit dem Weinraum (28 Sitzplätze). Er ist einsehbar und mit gut bestückten Weinregalen sowie zwei massiven Holztischen versehen. Das japanische Restaurant KAORI (100 Sitzplätze) setzt voll auf die beliebten Köstlichkeiten aus frischesten Zutaten und legt mit Rice Bowls und Shabu Shabu

(Hot Pots) noch einen Zacken zu. Nach dem Silent Opening im August folgt am 30. September das Grand Opening der neuen Gastronomie, welche die Restaurants, Bar und Lobby einschliesst. Die Neukonzeption der Gastronomie erforderte den Umbau der gesamten Spülanlage mit daraus resultierender Anpassung der Arbeitsprozesse im gesamten rückwertigen Bereich (Küche/Office/Serviceabläufe).

2020 Nach einem guten Start ins 2020 erfolgt die komplette Hotel- und Gastronomieschliessung ab 16.03.2020 auf Grund des Lock Down COVID 19. Das Reopening des Hotels und der Restaurationen erfolgt am 11.05.2020. Das Jahr 2020 ist geprägt von schnellen Entscheiden und dynamischen Prozessen. Laufende situationsgerechte Anpassungen und Neukonzeptionierungen der Angebotspalette von «Oktoberfest@home» über «Kaori and Friends» bis zu «Weihnachten- & Silvester@home». Mitte August erfolgt die Inbetriebnahme des Business Centers (Vermietung von Büroräumlichkeiten) und im November eröffnet das Streamingstudio in Zusammenarbeit mit Menzi Technik. Im Dezember erfolgt der Live-gang der redesignten Webseite des SEEDAMM PLAZA.