



Frage an Heinz Brassel, General Manager im «Seedamm Plaza»:

Wird Ihr Hotel die Krise überleben?

Das «Seedamm Plaza» in Pfäffikon (SZ) am oberen Zürichsee. Eines der erfolgreichsten Event- und Kongresshotels der Schweiz. Bis im März die Corona-Krise kam. General Manager des 4-Sterne-Hauses mit 142 Zimmern ist Heinz Brassel. Wie sieht der gebürtige St. Galler die Zukunft des Hotels? Wie wird sich der MICE-Markt nach Corona verändern?

Wer ist Heinz Brassel?

Heinz Brassel stammt aus St. Margrethen (St. Gallen). Er ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Sein beruflicher Werdegang: Kochlehre, Kellnerlehre, Anstellungen im Bereich F&B, Bar und Catering. Klassische Saisonstellen im Bündnerland, Tessin und Wallis als Koch und Junior-Kader. Es folgte ein Aufenthalt in Australien. Heinz Brassel eröffnete diverse Hotels. Seit 19 Jahren wirkt er nun im Seedamm Plaza als Executive Chef, seit 2017 als Direktor und Nachfolger von Peter H. Ernst.

Wie präsentiert sich die Lage im Seedamm Plaza nach der eigentlichen Corona-Krise im Frühjahr 2020?

Die Lage ist nach dem «Lockdown» und einem gewissen Neustart stabil. Natürlich ist das Geschäftsvolumen viel geringer als in den Vorjahren. Wir haben deshalb bei den internen Abläufen und Prozessen vieles hinterfragt, neu aufgebaut und an die aktuelle Situation angepasst.

Das Seedamm Plaza gilt als führendes Schweizer MICE-Hotel, wo Tagungen, Kongresse, Bankette und Events durchgeführt werden. Der MICE-Markt ist wegen Corona völlig eingebrochen. Wie stark sind Sie betroffen?

Natürlich ist auch wir von diesem Einbruch im MICE-Geschäft stark betroffen. Zum Glück haben wir unsere Gastronomie 2019 völlig neu positioniert und neue Angebote geschaffen. Fazit: Unsere

Datum: 13.11.2020



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 64
Fläche: 119'332 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 78926615
Ausschnitt Seite: 2/4





Restaurants OLEA und KAORI sind für den Individualgast noch attraktiver geworden. Dank der neuen Gastronomie sind wir nicht mehr so abhängig vom MICE-Business.

Mussten Sie in den letzten Wochen Mitarbeitende entlassen?

Nein, mussten wir nicht.

Wie sehen Sie die nähere Zukunft Ihres Betriebes?

Es wird eine Herausforderung sein, die Folgen der Krise zu bewältigen und das Seedamm-Plaza 2021 wieder auf die Erfolgsspur zu bringen. Unser Haus ist aufgrund seines Flächen-Angebots grosszügig und sehr flexibel konzipiert. Dies stellt einerseits eine Herausforderung im täglichen Handling dar, bietet andererseits gerade in diesen Zeiten eine grosse Chance, um das «New Normal» zu erreichen. Schon vor Corona haben wir das Bedürfnis unserer Gäste nach Fläche und Freiraum erkannt. Jetzt hilft uns das, die geltenden Distanz-Regeln einzuhalten. So entsprechen wir den Bedürfnissen der Kunden, was Abstand und Raum betrifft – und wir halten die Schutzvorschriften ein.

Wann wird sich der MICE-Markt in der Schweiz wieder einigermaßen erholen?

Gute Frage! Was heisst «einigermaßen erholen»? Der MICE-Markt verändert sich aufgrund der Krisensituation und wird nicht mehr der gleiche sein wie in der Vergangenheit. Es gilt, den Markt genau zu beobachten und die Potenziale zu nutzen. Wir führen aktuell wieder Anlässe durch und können dabei, dank unserem Raumangebot, die diversen Auflagen erfüllen. Das Feedback der Kunden ist entsprechend positiv.

Haben Sie für das Seedamm Plaza so etwas wie ein «Krisenszenario» entwickelt?

Es gilt, die Krisensituation zum Anlass zu nehmen, um in Zukunft noch besser zu werden – das ist für mich der wesentliche Aspekt. Dazu gehören Flexibilität und Mut. Man sollte stets auch einen kühlen Kopf bewahren! Und Kooperationen sinnvoll nutzen!

Werden Sie die Krise überleben?

Ja.



Sie haben im August 2019 die Gastronomie auf den Kopf gestellt. Wie lautet das neue Gastronomiekonzept?

Veränderungen, Innovationen und neue Ideen prägen unseren Alltag im Seedamm Plaza. Im Bereich Gastronomie hat die Marktforschung unsere eigene Beobachtung bestätigt: Es gibt einen grundlegenden Wertewandel in unserer Esskultur. Der Trend zu pflanzlichen Lebensmitteln rückt immer mehr in den Vordergrund, neue Dienstleistungen und Angebote sind gefragt. Also haben wir das getan, was unsere Gäste aktuell sehr schätzen: Offene, helle und mit Licht durchflutete Restauranträume mit direkter Sicht auf den Zürichsee. Gleichzeitig laden der mit Glaswänden geschlossene Wein-Raum mit Steinboden und grossen Holztischen sowie die OLEA-Bar zum Verweilen und Zusammenkommen ein. Das neue Konzept bewährt sich. Es generiert zusätzliche Kunden und begeistert auch die Gäste aus der Region.

Verdienen Sie eigentlich gutes Geld im Seedamm Plaza, wenn nicht gerade ein Virus die ganze Welt auf den Kopf stellt?

Selbstverständlich! Unser Unternehmen hat ein klares, wirtschaftliches Ziel, dem wir uns mit Leidenschaft und Freude an der Gästebetreuung widmen.

Sie setzen nicht nur auf menschliche Gäste, sondern auch auf Hunde. Das Seedamm Plaza gilt als sehr hundefreundliches Hotel. Warum sind Vierbeiner so wichtig?

Seit Jahrzehnten schaffen wir es, dass sich ganz verschiedene Kundensegmente bei uns sehr wohlfühlen. Dazu gehören auch Hundebesitzer mit ihren Vierbeinern. Ein explizites Angebot für Hunde führen wir jedoch nicht. ■

Zahlen & Fakten Seedamm Plaza

Eröffnung: 19. August 1998

Direktion: Heinz Brassel

Klassifizierung: 4 Sterne-Superior

Zimmer und Suiten: 142

Mitarbeitende: 120 (Teilzeit 70)

Restaurants: 2 (240 und 101 Sitzplätze)

Anteil Businessgäste (vor Corona): 75 %

Bankett- und Kongressräume: 44

Übernachtungen pro Jahr (2019): ca. 45 000

Anteil F&B am Gesamtumsatz: 60 %

Öffnungstage: 365

Investitionen in den letzten 10 Jahren: ca. CHF 5 Mio.

seedamm-plaza.ch