



Elegantes **Table Top** «Savoy» im Restaurant «Le petit Casino»

Im Congress Centre Kursaal Interlaken weht ein frischer Wind durch die historischen Räumlichkeiten aus den Jugendstil- und Belle Epoque-Zeiten, und mit dem neuen «Auditorium» ist das Congress Centre Kursaal Interlaken zum attraktivsten Kongress- und Konferenzzentrum der Alpen geworden. Auch im Restaurant «le petit Casino» ist Savoir vivre und mediterranes Ambiente eingekehrt — auch dank dem Table Top!

Von Chefredaktor René Frech

Vor etwas mehr als 150 Jahren liessen 33 Bürger aus Interlaken und Umgebung ein Lokal für Lektüre, Spiel, Konversation, Restauration, Musik und Bälle und ein Haus als Molkekuranstalt realisieren. Heute gehört das Congress Centre Kursaal Interlaken zu den attraktivsten Bankett-, Meeting- und Konferenzzentren im ganzen Alpenraum!

Vor anderthalb Jahren ist mit dem «Auditorium» ein Kongress-Saal eröffnet worden, der als Meilenstein im hart umkämpften Kongressmarkt der Schweiz gilt und eine gelungene Symbiose zwischen zukunftsweisender Architektur mit moderner Konferenz- und Kommunikationstechnik einerseits und dem historischen Ambiente des Kursaals andererseits bildet. Das Congress Centre Kursaal Interlaken ist denn auch seit 2004 Mitglied der «Historic Conference Centres of Europe».

Symbiose zwischen Historie und Moderne

Durch diese von den Basler Architekten Dorenbach AG Architekten und Kunz und Mösch Architekten realisierte Erweiterung der Kongresskapazitäten ist Interlaken zum attraktivsten Kongressort der Alpen geworden. Der neue voll klimatisierte Kongress-Saal hat eine Fläche von 1000 Quadratmetern und verfügt über eine Kapazität für 1200 Personen in Konzert- und für 600 Personen in Seminarbestuhlung. Er wird ergänzt durch eine Foyer- und Ausstellungsfläche von 1000 Quadratmetern und modernster Infrastruktur. Dazu kommt ein Verbindungskorridor zum historischen Kursaal mit dem Ambiente aus 15 Jahrzehnten mit der Konzerthalle, dem Jugendstil-Ballsaal und andern Räumlichkeiten, welche einen perfekten Rahmen für festliche und unvergessliche Gala Dinners und Events bilden. Das gilt im übrigen auch für



Symbiose zwischen Historie und Moderne: Impressionen vom neuen Auditorium und den Jugendstil-Räumlichkeiten im Congress Centre Kursaal Interlaken.

den Theatersaal mit seiner opulent ausgestalteten Decke — kurz, die Congress Centre Kursaal Interlaken AG verfügt über eine erstklassige Bankett- und Konferenz-Infrastruktur, wie man ihr in dieser Vielfalt und Komplexität andernorts nirgends begegnet, zumal dem gesamten Kongress- und Meetingbereich mit dem Casino, dem Catering und der Restauration noch weitere attraktive Bereiche angegliedert sind, welche zur Unterhaltung und zum gesamten Kongresserlebnis beitragen.

Frischer Wind weht durch den Kursaal

Das Unternehmen, das zu den ältesten und prägendsten Institutionen auf dem «Bödeli» zwischen Thuner- und Brienersee gehört, generiert einen Nettoumsatz von rund neun Millionen Franken pro Jahr (dazu kommen noch rund zwölf Millionen Franken aus dem Casino-

Business) und wird von Direktor Ole Hartjen geleitet, der vor seinem Wirken in der Congress Centre Kursaal Interlaken AG während zehn Jahren im Dolder Grand in Zürich und als Generaldirektor im Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken Kaderfunktionen ausübte.

Direktor Ole Hartjen zu GOURMET: «Seit der Integration der Tochtergesellschaft Interlaken Congress & Events AG in unsere Organisation sind wir in der Lage, unseren Kongress- und Event-Kunden alles aus einer Hand anzubieten. Das vereinfacht den Kongressveranstaltern die Planung und gibt unseren Kunden eine zusätzliche Sicherheit. Pro Jahr finden bei uns rund 130 Tages- und Mehrtagesveranstaltungen und -events statt. Bekannt sind vor allem die regelmässig bei uns stattfindenden Pharma- und Medical-Grosskongresse, aber auch unsere kulturellen Anlässe wie die 'Interlaken Classics' oder



Das neu gestaltete Restaurant «le petit Casino» befindet sich direkt am Höheweg, der Flaniermeile von Interlaken.

das Weinfestival. Auch die Durchführung des «Swiss Economic Forum» wird mindestens bis 2013 im Congress Centre Kursaal Interlaken über die Bühne gehen. Generell fokussieren wir auf ein Bankett- und Kongress-Segment mit Events ab 500 Teilnehmenden.»

Erfolgreiche Gastronomie

Rund 60 Prozent des Umsatzes generiert die Congress Centre Kursaal Interlaken AG mit F&B-Aktivitäten. Zur eigentlichen Kongress- und Bankett-Gastronomie und einem wachsenden Catering-Bereich betreibt das Unternehmen auch zwei Restaurants:

► Das 200 Gästen Platz bietende Folklore-Restaurant «Spycher» ist 365 Tage im Jahr offen und generiert einen Umsatz von 1,4 Millionen Franken netto, vor allem mit

Folklore-Dinners mit vorwiegend ausländischen und asiatischen Gästen und Touristen, mit Folklore-Live-Shows inkl. Alphorn-Blasen (für jedermann) Fahnen-schwingen, Folklore-Musik und einem 3-Gang-Menu, das aus Käsefondue (zur Vorspeise), Fondue Bourguignonne (als Hauptgang) und Schokoladen-Fondue (zum Dessert) besteht (!). Das Lokal ist täglich ausgebucht!

► Das Restaurant «le petit Casino» befindet sich direkt am Interlakner Höheweg, mitten im Herzen der Flaniermeile des weltbekannten Touristenortes. Es bietet eine marktfrische und leichte Küche mit saisonalen und regionalen Speisen und Spezialitäten an und ist erst kürzlich mit frischem Interieur und einer veritablen Boulevard-Terrasse neu gestaltet worden. Hier beträgt der Nettoumsatz 0,9 Millionen Franken.

«Savoy» im Restaurant «le petit Casino»

Das Restaurant «le petit Casino» strahlt ein modernes, unkompliziertes und angenehmes Ambiente aus, das Gemütlichkeit, Grosszügigkeit und mediterrane Entspannung verbindet.

Direktor Ole Hartjen zu GOURMET: «Wir haben bewusst ins Interieur, in die Boulevard-Terrasse und ins neue Table Top investiert, weil wir der Meinung sind, dass das Restaurant 'le petit Casino' sozusagen das Schaufenster



Mediterranes Ambiente im Restaurant und Lounge «le petit Casino». Sie prägen das Ambiente und das Table Top-Geschehen im Restaurant «le petit Casino»: F&B-Consultant Alexander Hänsel und René Brugger, Geschäftsführer der Hobeda AG in Interlaken.

TABLE TOP



Ob für den Salat, die Vorspeise, das Fisch- oder Fleisch-Hauptgericht oder fürs Dessert — die Formen des Porzellangeschirrs «Savoy» von Seltmann Weiden lassen sich grenzenlos kombinieren und so die kulinarischen Kreationen entsprechend effektiv präsentieren.



Elegant-gediegenes Table Top im Restaurant «le petit Casino»: Es basiert auf der Porzellangeschirr-Serie «Savoy» von Seltmann Weiden.

des Congress Centre Kursaal Interlaken zum Gästepublikum bildet. Es soll kein Gourmetlokal sein, sondern für jedermann einladend und zugänglich, und es soll eine unkomplizierte, aber qualitativ hochstehende Frischmarkt-Küche anbieten. 'le petit Casino' ist sozusagen unser Aushängeschild für die einheimischen Gäste, für die regionalen Business-Gäste und für die Touristen und Ausflügler, die auf dem Höhenweg flanieren.»

«Savoy» dient der kulinarischen Inszenierung

Küchenchef Marc Berger und seiner Brigade gelingt es tatsächlich, eine unverwechselbare Balance zwischen klassischer und moderner Kochkunst auf die attraktiv angerichteten Teller zu zaubern. Der Gastgeber und seine ausnehmend freundlichen Mitarbeitenden wissen die Gäste kompetent zu beraten und umfassend zu betreuen, so dass der Wohlfühlfaktor im neu gestalteten Restaurant «le petit Casino» als sehr hoch beziffert werden kann.

Wesentlich zur Attraktivität des Restaurants trägt auch das neue Table Top bei, das seit Frühjahr 2011 eingesetzt wird und auf der Geschirr-Serie «Savoy» der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH in Weiden (D) basiert. Sämtliche flachen Teile stammen aus der Serie «Savoy» und lassen sich in sozusagen grenzenloser Vielfalt kombinieren.

Grenzenlose Kombinationsmöglichkeiten

Dazu Martin Hofer, Schweizer Generalvertreter der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH, zu GOURMET: «'Savoy' zeichnet sich durch ausgefallene Formen und eine effektvolle Formensprache aus. Es gibt zwölf verschiedene Formen, die miteinander kombiniert und sowohl für Vor-, Haupt- und Nachspeisen in den unterschiedlichsten Konfigurationen eingesetzt werden können. Diese Multifunktionalität der Geschirr-Linie 'Savoy' kommt auch im Restaurant 'le petit Casino' in Interlaken optimal zur Geltung, zumal es Küchenchef Marc Berger und seine Brigade verstehen, bei der Präsen-

tation ihrer kulinarischen Kreationen die Geschirrformen von 'Savoy' effektiv zu involvieren, so dass letztlich ein Optimum an Attraktivität und ein unvergessliches und ganzheitliches Augen- und Gaumenerlebnis für den Gast entsteht.»

Fazit

Mit andern Worten: Die originellen Formen des Porzellan-Geschirrs «Savoy» von Seltmann Weiden unterstützt die kulinarische Kreativität der Küche und die Präsentation der Gerichte und Speisen auf effektvolle und vorteilhafte Weise. Die Gäste wissen das zu schätzen, und der Küchenbrigade erlaubt «Savoy», ihre Kreativität auch optisch optimal zu zelebrieren.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Congress Centre Kursaal Interlaken-CEO Ole Hartjen, flankiert von F&B-Consultant Alexander Hänsel und Küchenchef Marc Berger sowie von René Brugger von der Hobeda AG und von Martin Hofer, Schweizer Generalvertreter der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH (ganz links).



Impressionen vom stimmungsvollen Ausstellungs- und Showroom der Hobeda AG in der oberen Etage des Firmendomizils.

Hobeda AG — Partnerin für Hotelbedarf

Konzipiert und geliefert wurde das neue Table Top bzw. das Porzellan-Geschirr im Restaurant «le petit Casino» von der ebenfalls in Interlaken domizilierten Hobeda AG, ein Unternehmen, das 1919 gegründet wurde und sich seit 1995 im Eigentum der Familie und Gustav und René Brugger befindet. «Hobeda» steht als Abkürzung für «Hotelbedarf» und ist eine der ausgewählten Vertriebspartnerinnen der Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH. Das Familienunternehmen beliefert nicht nur die Hotellerie, sondern auch die Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie wie Heime, Schulen, Kliniken und Spitäler mit seinem breit und tief strukturierten Sortiment. Dazu gehören Artikel fürs Table Top wie Porzellan-geschirr von verschiedenen Markenherstellern, so

auch von den Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH in Weiden, Gläser von Zwiesel und Spiegelau, Bestecke in verschiedenen Variationen und Ausführungen sowie Utensilien, die es in jeder Hotel- und Restaurationsküche und im Service braucht. Die Hobeda AG ist eine Komplettanbieterin rund ums Table Top und rund um die Profi-Küche.

Seit dem Jahr 2009 ist mit Geschäftsführer René Brugger die zweite Familiengeneration für das Gedeihen des Unternehmens verantwortlich, der gegenüber GOURMET meint: «Das Porzellan-geschirr von Seltmann nimmt in unserem Table Top-Sortiment eine hervorragende Stellung ein. Aber selbstverständlich richten wir unser Angebot auch auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse



Blick zum Firmendomizil der Hobeda Hotelbedarf Interlaken AG mit zwei der Auslieferungsfahrzeuge.



René und Franziska Bruggler präsentieren ihre Top Table-Top-Produkte: Porzellangeschirr von Seltmann Weiden, Gläser von Zwiesel.

unserer Kunden aus. Aber klar: Seltmann Weiden ist bei uns eine starke und wichtige Marke, die immer häufiger gefragt ist, zumal die Marke Seltmann Weiden über innovative Geschirr-Serien verfügt, welche sowohl in Hotellerie und Gastronomie als auch in der Spital-, Schul- und Heimgastronomie optimal eingesetzt werden kann.»

Die Hobeda AG verzeichnet in der ganzen Schweiz zahlreiche Kunden. Sie beliefert Betriebe in der ganzen Schweiz, hauptsächlich aber im Berner Oberland, im Wallis, im Mittelland und sogar im Bündnerland.

Geschäftsführer René Bruggler zu GOURMET: «Rund 50 Prozent unseres Umsatzes generieren wir mit Table Top-Produkten. Die andere Hälfte resultiert aus dem Verkauf von Kleinutensilien, Küchen-Inventar und Apparaturen.» Die Hobeda AG verfügt im Zentrum von Interlaken über

ein reich dotiertes Verkaufsgeschäft mit stimmungsvollem Ausstellungs- und Showroom in der oberen Etage und beschäftigt rund ein Dutzend Mitarbeitende. Ihre Stärke resultiert aus der persönlichen Kundenbeziehung und aus der kompetenten und individuellen Beratung. Das wusste im übrigen auch Direktor Ole Hartjen von der Congress Centre Kursaal Interlaken AG zu schätzen: «Wir sind mit der Beratung und der Lieferung unseres neuen Table Top-Geschirrs im Restaurant 'le petit Casino' sehr zufrieden und freuen uns, dass wir dabei ein lokal und regional sehr etabliertes und renommiertes Unternehmen berücksichtigen konnten, das uns im übrigen auch im Aftersale-Bereich jederzeit stets mit Rat und Tat zur Verfügung steht und uns auch schon über manche Engpässe und Klippen hinweg geholfen hat.»



Sie prägen das Geschehen bei der Hobeda AG: Franziska und René Bruggler führen das Unternehmen in zweiter Familien-Generation.

INFOTIPP

Congress Centre Kursaal Interlaken AG
Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken
Tel. 033 827 61 00, Fax 033 827 61 05
info@congress-interlaken.ch
www.congress-interlaken.ch

Hobeda AG
Aarmühlestrasse 14, 3800 Interlaken
Tel. 033 826 64 80, Fax 033 826 64 84
info@hobeda.ch, www.hobeda.ch

Porzellanfabriken, Christian Seltmann GmbH
Martin Hofer, Generalvertretung Schweiz
Bodenacker 23, 3065 Bolligen
Tel. 031 921 23 65, Fax 031 921 98 71
martin.hofer@m-hofer.ch, www.seltmann.com