



21. Oktober 2019 von Chef-Sache CHEF-Magazin

Der Autor des folgenden Fachartikels schildert, wie sich das Seminar- und Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon am Zürichsee neu erfunden hat: In dem es einen grossen Schritt zur Modernisierung seines gastronomischen Angebots gemacht hat.

Seit 20 Jahren ist das Hotel Seedamm Plaza für seine Gäste da. In dieser Zeit hat es immer wieder innovative, neue Angebote und Dienstleistungen entwickelt. Dies verpflichtet! Doch die bestehenden gastronomischen Konzepte sind in die Jahre gekommen. Sie waren über zehn Jahre in Betrieb und entsprachen nicht mehr den Anforderungen der Gäste und der strategischen Ausrichtung des Hotels. Das Seedamm Plaza wollte nicht zu brachial auf eine neue Gastronomie umschwenken. Daher hat man zunächst vom Punkterestaurant auf ein sechsmonatiges Pop-up-Konzept gesetzt: ausgezeichnete Küche in einem schlankeren Rahmen. Auf Mitte August 2019 hin wurde das Angebot dann von drei Restaurants auf zwei verdichtet. Ziel war es, die internen Prozesse zu vereinfachen und mehr Aufenthaltsqualität für den Gast zu schaffen.

Dem Wandel der Esskultur folgen

Nicht nur die kulinarischen Bedürfnisse haben sich verändert, sondern auch, wann, wo und mit wem wir essen. Themen wie Gesundheit und Nachhaltigkeit sind in den Fokus gerückt. Der Trend heisst "plant based food" – jedoch ohne kompletten Verzicht auf Fleisch oder Fisch. Das Seedamm Plaza wollte ein variantenreiches Angebot kreieren, das regionale Produkte berücksichtigt und authentisch wirkt. Die massgeblichen Denkanstösse dazu lieferten interne Analysen, die strategische Ausrichtung des Hotels sowie die (Food-)Reports des deutschen Zukunftsinstituts.

Die Gäste haben neu eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten. Sie können genussvoll, unkompliziert dinieren, mehrere Gerichte zum Teilen auswählen oder sich in einer Gruppe zur Tavolata treffen. Das Restaurant Olea bietet eine gesunde, mediterrane Küche, während im Restaurant Kaori die Kunst des Sushis gepflegt wird. Beide Lokale eignen sich bestens als Treffpunkte zur Vernetzung, zum Austausch und zum Verweilen. Dies kommt auch architektonisch zum Ausdruck: Offene Räumlichkeiten und eine grosse Fensterfront bringen die schöne Lage am Zürichsee mit Aussicht auf das umliegende Naturschutzgebiet zur Geltung. Die Farben und Materialien wurden bewusst so gewählt, dass sie zum Geniessen und Sein einladen und eine angenehme Atmosphäre schaffen.



Wo liegt der Hase im Pfeffer?

Die grösste Herausforderung in einem Veränderungsprozess ist es stets, alle Mitarbeitenden dort abzuholen, wo sie stehen. Auch die involvierten externen Parteien müssen zum richtigen Zeitpunkt ins Boot geholt werden. Schliesslich gilt es zu guter Letzt, mit vereinten Kräften anzupacken – denn egal, wie viel Zeit im Vorfeld für die Realisation eingeplant wird, auf der Zielgerade wird sie immer zu knapp!

Webseite Seedamm Plaza

Instagram Account Seedamm Plaza

Facts & Figures zum Hotel Seedamm Plaza

Hotel Seedamm Plaza, 8808 Pfäffikon SZ

- 142 Hotelzimmer
- 43 Seminar- & Kongressräume (für 2 bis zu 550 Personen geeignet)
- 2 Restaurants inkl. Terrasse & 1 Bar
- In Privatbesitz

OLEA Mediterran geniessen

- Restaurant OLEA – umfasst die Showküche, Fensterfronten mit Seeblick, den Weinraum und die OLEA-Bar.



- Auf der Speisekarte zu finden sind Gerichte wie z.B. Fritto Misto, Kalbskotelette, Pasta sowie eine vielfältige Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten wie z.B. ofengeröstete Randen mit Hummus oder geschmorter Radicchio Rosso. Die Tavolatagerichte laden zum gemeinsamen Geniessen und Teilen.

- Mo-So, 265 Sitzplätze

KAORI Natürlich.Sushi

- Restaurant KAORI – bestehend aus einem japanisch puristischen Interieur, welches zusammen mit der Sushi-Theke den gastfreundlichen Ort bildet.

Die Speisekarte umfasst Sushi und Sashimi in den verschiedensten Kreationen, KAORI Rice Bowls mit diversen Toppings, Thunfisch, Poulet, Ei, Avocado usw.

- Mo-Fr sowie Sa-Abend, 100 Sitzplätze , KAORI Sushi-Take-Away – das Beste zum Mitnehmen

Unser Journalist: Renato Musch

Fotos:

Quelle: CHEF-Magazin