



1.3 TAT-SACHE KONZEPTE IM FOKUS

FACHBEITRAG

WER NICHT MIT DER ZEIT GEHT, GEHT MIT DER ZEIT

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



Lust auf ein Frühstück im Olea?



Stichwort

*Produktlebenszyklus
Portfoliobewirtschaftung*

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.



1.3 TAT-SACHE KONZEPTE IM FOKUS

ÜBER DIE PERSON

Renato Musch ist Koch mit MBA; er erbringt Dienstleistungen im Bereich der Unternehmensberatung, bietet Coaching und Entwicklung mit dem Schwerpunkt Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismusindustrie sowie deren Zulieferern. Eine seiner Kernleistungen ist die Unterstützung von Menschen bei Neuausrichtung ihrer Organisation unter anderem auch mit neuen F&B-Konzepten. Bei der Neugestaltung der Gastronomie des Hotels Seedamm Plaza wirkt und steuert er aus dem Verwaltungsratsgremium.
www.renatomusch.ch



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 (Dienstleistungspotenzial und unternehmerische Gedanken), die strategische Ausrichtung des Hotels (Orientierung an Zielgruppen und Trends) sowie die (Food-) Reports des deutschen Zukunftsinstituts.

Die Gäste haben neu eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten. Sie kön-

nen genussvoll, unkompliziert dinieren, mehrere Gerichte zum Teilen auswählen oder sich in einer Gruppe zur Tavolata treffen.



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

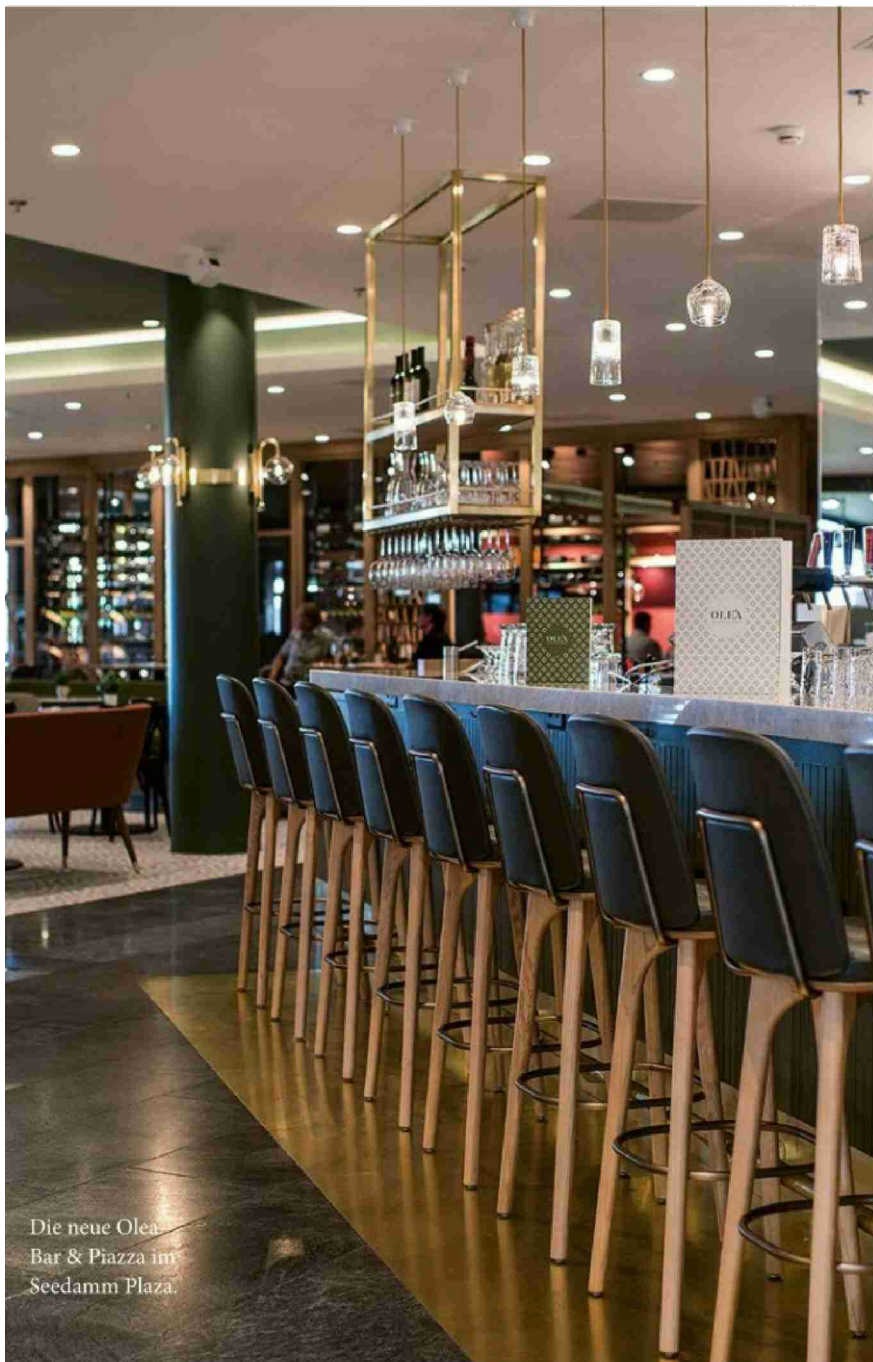


Seite: 44
Fläche: 220'410 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75396587
Ausschnitt Seite: 4/7



Die neue Olea
Bar & Piazza im
Seedamm Plaza.



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 44
Fläche: 220'410 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75396587
Ausschnitt Seite: 5/7



Ebenfalls neu im Seedamm Plaza: das Kaori. Hier kommen Sushi-Liebhaberinnen und -Liebhaber auf ihre Kosten.

1.3 TAT-SACHE KONZEPTE IM FOKUS



FACT & FIGURES

Stichwort

Gastronomiekonzept

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 Natur-

schutzgebiet zur Geltung. Die Farben und Materialien wurden bewusst so gewählt, dass sie zum Geniessen und Sein einladen und eine angenehme Atmosphäre schaffen.

Stichwort

Change

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 Zielgeraden wird sie immer zu knapp!

Hotel Seedamm Plaza

- › 8808 Pfäffikon SZ
- › 142 Hotelzimmer
- › 43 Seminar- und Kongressräume (für 2 bis zu 550 Personen geeignet)
- › 2 Restaurants inkl. Terrasse, 1 Bar
- › In Privatbesitz

OLEA Mediterran geniessen



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 44
Fläche: 220'410 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75396587
Ausschnitt Seite: 7/7

- › *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 Renden 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-Takeaway - das Beste zum Mitnehmen.*