

Seit drei Generationen Familienbetrieb im Hallenstadion

Verpflegungsmaschine

Martina Gradmann Die Restaurationsbetriebe Hallenstadion sind seit 70 Jahren im Besitz der Familie Wüger.

Kurz vor 17 Uhr checken die letzten Mitarbeitenden ein und fassen ihre Uniformen: gelbe T-Shirts für die Outlets und weisse Hemden für die A-la-carte-Restaurants. Neben 25 Vollzeitangestellten arbeiten vor allem Teilzeitmitarbeitende für die Hallenstadion-Gastronomie. Je nach Anlass sind das bis zu 500 Personen. Am Lionel-Richie-Konzert von Anfang Mai, mit «nur» etwas über 6000 verkauften Tickets, sind es nicht ganz so viele. «Ein ruhiger Abend», sagt der Inhaber der Hallenstadion-Gastronomie, Henri Wüger (Foto), beim Rundgang. Und doch summt es im Inneren des Hallenstadions wie in einem Bienenhaus. Ständig wird er von den unterschiedlichsten Mitarbeitenden gegrüsst, Wüger grüsst zurück, die meisten beim Namen. Auch die Teilzeiter seien fast alle langjährige Mitarbeiter, sagt Wüger, das sei eine Stärke der Hallenstadion-Gastronomie.



In den Bereichen Arena und Conference Center können in den unterschiedlichen Restaurationstypen bis zu 15000 Personen verpflegt werden. Das Angebot wird anlassabhängig konzipiert und variiert: «Innerhalb von 24 Stunden müssen wir alles umbauen können», erklärt Wüger. Werden heute Konzertbesucher bedient, sind es morgen vielleicht Eishockeyfans mit ganz anderen Bedürfnissen. Für den Projektleiter Gastronomie – bei Hallenstadion-Dimensionen geht längst nicht mehr alles durch das Nadelöhr «Chef» – heisst das, vorausschauend zu planen, Mitarbeitende zu disponieren und entsprechend Waren



Dahinter steckt weder eine kleine Klitsche noch ein Grosskonzern, sondern seit drei Generationen ein Familienbetrieb.

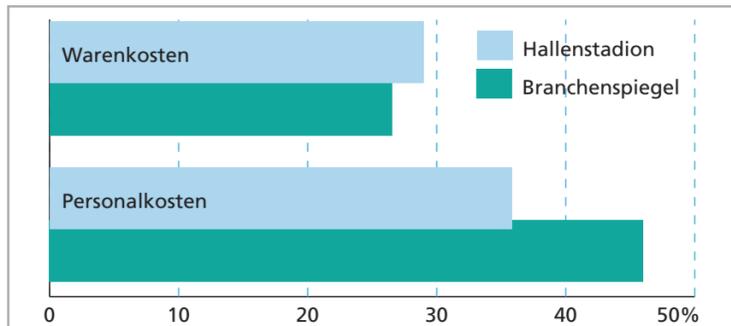
zu bestellen. Erst der Schluss des Tages entscheide über Erfolg oder Misserfolg, sagt Wüger.

Die Hallenstadion AG repräsentiert die grösste und modernste Mehrzweckhalle der Schweiz. Heute ist ein Drittel davon im Besitz der Familie Wüger, ein Drittel gehört der Stadt Zürich, ein Drittel ist in Händen von 450 weiteren Aktionären. Vor vier Jahren wurde das Hallenstadion für 147 Millionen Franken saniert, was dank einer cleveren Finanzplanung möglich war. «Das Hallenstadion ist nicht auf Rosen gebettet», sagt Wüger. Es gelte, täglich gute Ar-

beit zu leisten, um die Umsätze zu erreichen. Die Hallenstadion AG ist die Vermieterin der Restaurationsbetriebe. Diese werden seit 1939 durch die Familie Wüger geführt, seit 1990 in dritter Generation. Henri Wüger, der ebenso gerne eine internationale Hotelkarriere gemacht hätte, kennt und führt die Hallenstadion Gastronomie – eine Einzelfirma – nun also seit 20 Jahren.

Wer meint, im Hallenstadion esse man vor allem eine Bratwurst, irrt gewaltig, auch wenn 170 000 Würste im Jahr verkauft werden und der Take-away-Bereich 35 Prozent der

Gastronomie ausmacht. Denn 34 Prozent des gesamten Umsatzes werden im VIP-Bereich generiert. In 20 fest vermieteten VIP-Logen können bis zu 240 Personen und im dazugehörigen Restaurant Topline nochmals 80 Personen verköstigt werden. Das mehrgängige Menü, bestehend aus drei Vor-, drei Hauptspeisen und Desserts, gekocht auf hohem kulinarischem Niveau, wird in knapp 90 Minuten vor dem eigentlichen Anlass serviert. Wüger schaut auch hier, ob alles nach Plan läuft. «Ich organisiere gerne «grosse Kisten». Und an dem Tag, an dem ich kein flaes Gefühl vor dem Anlass mehr habe, höre ich auf.»



GRAFIK: O. KREICI

En bref

Depuis trois générations, la restauration dans le Hallenstadion de Zurich est en mains de la famille Wenger. Mais on ne peut parler d'une entreprise familiale. Jusqu'à 500 personnes travaillent parfois en même temps qui exercent les disciplines les plus diverses de la restauration, du stand de saucisses à rôtir à la soirée de gala.

Betriebs- und Konkursstatistik 2008

Ohne Branchen

Es tue ihm «sehr leid», sagt Pierre Maftai, Leiter der Sektion Unternehmensstruktur beim Bundesamt für Statistik BFS in Neuenburg, «wir hätten auch gerne Branchenzahlen», allerdings stünden diese nicht zur Verfügung.

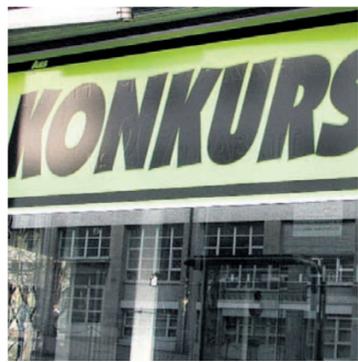
Die nationale Betriebs- und Konkursstatistik, die mit kantonalem Zahlenmaterial gefüttert wird, liefert deshalb weder fürs Gastge-

werbe noch für andere Branchen nutzbringende Daten.

Namentlich im Gegensatz zur Statistik der Creditreform, die halbjährlich auch Branchenzahlen beinhaltet, ermöglicht die Statistik des Bundes nur einen groben Überblick: Die letzte Woche veröffentlichte BFS-Statistik zeigt insgesamt eine erstaunliche Stabilität der Zahlungsschwierigkeiten im letzten Jahrzehnt: Verwertungen (ca. 500 000/Jahr), Pfändungsvollzüge (gut 1 Million) und Zahlungsbefehle (gut 2 Millionen) haben sich bis 2008 kaum verändert.

Eine weitere Auffälligkeit ist die Dichte der finanziellen Schwierigkeiten in vier Kantonen: Waadt (1462 Konkurse), Zürich (1450), Bern (1154) und Genf (1055) verbuchten im letzten Jahr fast die Hälfte aller Konkursöffnungen in der ganzen Schweiz. **pg**

www.bfs.admin.ch / www.creditreform.ch



Die Konkurse sind schweizweit stabil.

In Thun haben vier Gastrobetriebe neu bis 5 Uhr offen

Versuch für Überzeit

Der Regierungstatthalter Bernhard Wytenbach hat einen Pilotversuch in der Thuner Innenstadt genehmigt. Vier Gastrobetriebe sollen neu bis um fünf Uhr geöffnet sein. Der Thuner Gemeinderat hat dem auf ein Jahr beschränkten Versuch zugestimmt. Auch die Anwohner stehen einem Versuch grundsätzlich positiv gegenüber.

Klar war von Beginn weg, dass die Überzeit nicht nur bei einem Lokal versucht wird, sondern bei mehreren. Das sind das Samt Trop in der Oberen Hauptgasse, das Funkhouse am Rathausplatz, die Disco NaStern an der Seestrasse und die Rattlöcher-Bar an der Allmendstrasse. Diese vier Gastrobetriebe werden neu in den Nächten von Freitag auf Samstag und von Samstag auf Sonntag bis fünf Uhr geöffnet sein.

Die Verlängerung wirft allerdings bei den Anwohnern verschiedene Fragen auf, insbesondere in Bezug auf mehr Lärm oder mehr Abfall. Zwar

lehnen die Anwohner den Versuch nicht ab, doch verlangen sie Auflagen in den Bewilligungen und Kontrollmechanismen. So soll nun geklärt werden, ob die nächtlichen Securitas-Patrouillen auch auf die Wintermonate ausgedehnt werden können oder ob das Parkier-Problem besser gelöst werden kann.

Zudem müssen die Betriebe Fumoirs installieren. Dies stellt Regierungstatthalter Wytenbach als Bedingung. Der Einbau der Fumoirs sei ohne Baugesuch möglich, heisst es beim Statthalteramt. **mmo/mn**



Blick in Thuns Altstadt mit Schloss.

ANZEIGE

GJRI58485

Die neue Heissluftdämpfergeneration konstruiert von Chefs für Chefs



Verschwindetur - Press&Go Advanced Closed System + Crisp&Tasty Antibakteriellem Türgriff

Enodis Suisse
Tel 031 961 55 44
www.enodis-suisse.ch

Enodis

FLASH

Neue Schlosherrin

SV Schweiz auf Schloss Laufen



Seit 1. Juni ist die SV Schweiz AG neue Pächterin des Schlosses Laufen am Rheinfluss (Foto). Der Kanton Zürich hat im zweiten Anlauf doch noch das Restaurant am grössten Wasserfall Europas verpachten können. SV Schweiz hat sich gegen fünf Mitbewerber durchgesetzt und wird bis 2013 das Restaurant führen. Das Unternehmen beschäftigt in seinen über 300 Betrieben rund 5000 Personen.

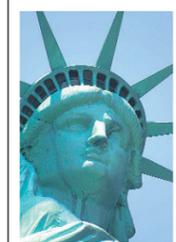
Gastronomie in Zürich

Zimmerleuten mit Verspätung

Statt wie vorgesehen zum Sechsläuten 2010 eröffnet das Zunfthaus zur Zimmern in Zürich erst im Sommer 2010. Das Zunfthaus war im November 2007 vollständig abgebrannt. Grund für die Verspätung seien Auflagen und «nicht beeinflussbare Faktoren», wie die Zunft mitteilt. Schon in den nächsten Tagen allerdings soll das Dach des Hauses fertig gedeckt sein. Speziell daran ist, dass dazu gelbe Ziegel verwendet werden. In der Zürcher Altstadt sind gemäss laut der Zunft nur solche gelben Ziegel verwendet worden.

Internationale Gastronomie

Schweizer weit vorne und «hip»



Danny Meyer, aus St. Louis stammender Gastro-Unternehmer, hat sich seit den späten 1980er-Jahren in New York ein kleines, aber feines Gastro-Imperium

aufgebaut. Zehn Betriebe gehören mittlerweile dazu, und fast selbstredend ist an vorderster Front auch ein Schweizer mit dabei: Executive Chef im hochgelobten Eleven Madison Park ist Daniel Humm, vordem unter anderem bei Gérard Rabaey, bei Nik Gyag oder im Restaurant zum Gupf in Rehtobel, wo Humm erstmals international auffiel. Von sich reden macht auch der Aargauer Serve Becker. Das Magazin des Tages-Anzeigers widmete ihm letzten Samstag mehrere Seiten: Becker gehört angeblich «das hippe und bestversteckte Restaurant New Yorks».