

# Patron mit klaren Visionen

Hallenstadion Gastronomie, Hotel Krone Unterstrass oder Hotel Sternen Oerlikon – für Henri Wüger hat Professionalität oberste Priorität.



Unternehmer gibt es immer weniger – doch Henri Wüger gehört sicher zu ihnen. 1990 startete er seine Karriere so richtig und setzte sich zum Ziel, das 1923 mit dem Kauf des Hotels Sternen Oerlikon begonnene Familienengagement in der Zürcher Hotel- und Gastroszene zu bündeln. Dafür musste er sich mehrmals verschulden – heute ist er alleiniger Inhaber der Wüger Gastronomie AG, die er 2010 gründete. Unter diesem Dach vereint Henri Wüger das Hotel Krone Unterstrass in Zürich (seit 1959 in der Familie, 1992 kauft er das Haus von seinem Vater), die Hallenstadion Gastronomie, die seit der Eröff-

nung der Halle im Jahre 1939 in den Händen der Wüger-Familie liegt, sowie seit 2012 auch das Hotel Sternen Oerlikon, das Henri Wüger 2012 von seinem Cousin Peter Wüger erwirbt.

## Vielfalt Hallenstadion

Als umsichtiger Patron setzt er seine Prioritäten bei der Werterhaltung und der Weiterentwicklung der beiden Hotels sowie der Führung der 100 fest angestellten Mitarbeiter (25 davon in der Hallenstadion Gastronomie) sowie den 600 Teilzeitkräften, die auf Abruf für das Catering im Hallenstadion bereit-

stehen. Die grösste Herausforderung ist laut Henri Wüger das Handling der Teilzeitkräfte. Punktuell müssen genügend gut qualifizierte Mitarbeiter auf Abruf gefunden werden. Dafür wurde eine spezielle Personalplanungssoftware installiert, auf die jeder Teilzeitmitarbeiter per Login Zugriff hat, nachdem via Mail über die zu besetzenden Events informiert wurde. Henri Wüger: «Wir haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht. Zusätzlich haben wir ein Bonussystem: Jeder Teilzeitmitarbeitende, der mehr als 375 Stunden pro Jahr im Einsatz ist, hat Anrecht auf einen 14. Monatslohn. Rund 110 Per-

## Fakten und Zahlen

- Die Wüger Gastronomie AG umfasst die drei Geschäftsfelder der Hallenstadion Gastronomie, Hotel Krone Unterstrass und Hotel Sternen Oerlikon, alle in Zürich.
- Mit 100 fest angestellten Mitarbeitern und 600 Teilzeitkräften (Hallenstadion) erzielt das Unternehmen einen jährlichen Umsatz von rund CHF 30 Millionen.
- Die Wüger Gastronomie AG befindet sich zu 100% im Besitz von Henri Wüger.

- Zusätzlich hält die Familie Wüger eine strategische Beteiligung von knapp 37% des Aktienkapitals an der AG Hallenstadion. Die letzte Kapitalerhöhung wurde 2004 vollzogen, im August 2005 eröffnete die grösste Mehrzweckhalle der Schweiz nach einer kompletten Sanierung ihre Tore erneut.
- Über einen Aktionärsbindungsvertrag mit Stadt und Kanton Zürich, welche ihrerseits zusammen 45% des Aktienkapitals an der AG Hallenstadion halten, kann auch massgeblich Einfluss auf die Entwicklung des Hallenstadions genommen werden. Henri Wüger bezeichnet die AG Hallenstadion als gutes Beispiel für eine gelungene Partnerschaft zwischen Privatwirtschaft und öffentlicher Hand.



*Modern und funktional:  
Zimmer im Hotel Sternen Oerlikon.*



*Vielfältige Restauration in der Krone Unterstrass.*

sonen kommen bereits in den Genuss dieses Bonus.» Die Hallenstadion Gastronomie hat das alleinige Verkaufsrecht im F&B-Bereich auf dem Gebiet der Halle, dem Vorbau und den Vorplätzen und ist auf die Bedürfnisse von Sportanlässen, Konzerten, Ausstellungen, Revuen, Generalversammlungen, Seminare, Kongresse, VIP-Anlässe sowie Grossbanketten ausgerichtet. Das beinhaltet die Arena (Halle) wie auch das Conference Center, das Foyer sowie den VIP-Bereich. Das Raumkonzept lässt zahlreiche Kombinationen zu, Flexibilität heisst hier die Devise. Die Verpflegungskapazität ist auf maximum 15 000 Personen limitiert – dafür betreibt die Hallenstadion Gastronomie fünf Restaurants mit je einer eigenen Küche, eine zentrale Produktionsküche sowie 19 Take aways.

Im Conference Center sind Seminar-Veranstaltungen mit 20 bis 200 Personen möglich, mit dem Foyer reicht die Kapazität für 500 Personen. Ein «seated dinner» ist bei optimaler Nutzung der Räumlichkeiten bis zu 3500 Personen möglich, 2100 Plätze ist die oberste Kapazität für ein Dinner im gleichen Raum. 80% der 130 bis 150 jährlich im Hallenstadion stattfindenden Veranstaltungen sind wiederkehrend, dazu gehören auch die Spiele des ZSC sowie

Konzerte, das Sechstages-Rennen, der CSI, Art on Ice und vieles mehr.

Als Viersterne-Business-Stadthotel positioniert sich das Hotel Krone Unterstrass. Es verfügt über 76 Zimmer (57 im Haupthaus und 19 im angrenzenden Townhouse) sowie das Restaurant & Bar «Differente». Der Seminar- und Bankettbereich mit moderner Technik und Infrastruktur ermöglicht die Durchführung von Anlässen aller Art inklusive Verpflegung bis 200 Personen. Events mit 40 bis 100 Personen machen den Hauptanteil der Veranstaltungen aus. Rund 50 Mitarbeitende sind für das Wohl der Gäste im Einsatz, zwei Drittel des Umsatzes entfallen auf das Logement, ein Drittel auf F&B und davon ein Drittel auf das Semingeschäft.

Nach einer Totalrenovation erstrahlt das Hotel Sternen Oerlikon mit seinen 56 Hotelzimmern seit 2011 in neuem Glanz, ergänzt durch die 2012 neu eröffnete Brasserie & Bar «Ö» mit Salon du Cigare. Für Seminare und Meetings stehen die zwei Räume Hans (28 Plätze) und Paul (12 Plätze) sowie die Frühstücks-lounge mit 46 Plätzen (ab 12 Uhr) zur Verfügung.

Für die Zukunft hat Henri Wüger klare Vorstellungen: «Heute sollte ein Stadthotel mindestens 70 Zimmer haben. Deshalb sind wir im Gespräch über

den Kauf einer Nachbarliegenschaft, um eine Erweiterung des Hotel Sternen Oerlikon vorantreiben zu können. In der Krone Unterstrass planen wir ebenfalls einen Ausbau durch die Übernahme eines angrenzenden Hauses. Wir könnten damit weitere Zimmer sowie eine Erweiterung des Seminar- und Restaurantangebotes realisieren. Wichtig ist, dass alles solide und nachhaltig finanziert wird. Ertrag und Investitionen sollen den Bestand des Unternehmens auf lange Sicht gewährleisten. Für Renovationen und die laufende Modernisierung der Technik und Einrichtung unserer Häuser wenden wir zusätzlich zum ordentlichen Unterhalt rund fünf Prozent des Jahresumsatzes auf.»

## Solide Finanzierung

Zu den grössten Herausforderungen zählt Henri Wüger die Kurzfristigkeit von Anfragen und Buchungen, die durch Compliance veränderte Situation bei der Nutzung der VIP-Logen im Hallenstadion und die Lebenszyklen von Grossveranstaltungen. So hat das Sechstagesrennen schon längst nicht mehr die Anziehungskraft von früher und auch die Energy-Party zur Streetparade mobilisiert nicht mehr so viele Raver wie zu Spitzenzeiten, als 25 000 Menschen das Hallenstadion und die abgesperrte Wallisellenstrasse bevölkerten. Wüger: «Wir passen uns der veränderten Situation an, agieren noch flexibler und können dank der Diversität die erfolgreiche Geschichte des Hallenstadions weiterführen.»

Nachhaltigkeit und die Sicherung der Zukunft liegen Henri Wüger speziell am Herzen. Das kommt nicht von ungefähr: Seine zwei Söhne haben ebenfalls den Weg in die Hotellerie und Gastronomie gefunden und bilden sich derzeit extern aus und weiter. Es müsste schon vieles schief laufen, sollte dereinst nicht die vierte Wüger-Generation das Ruder der Wüger Gastronomie AG übernehmen. ♦

[www.wüger-gastronomie.ch](http://www.wüger-gastronomie.ch)



*Henri Wüger*