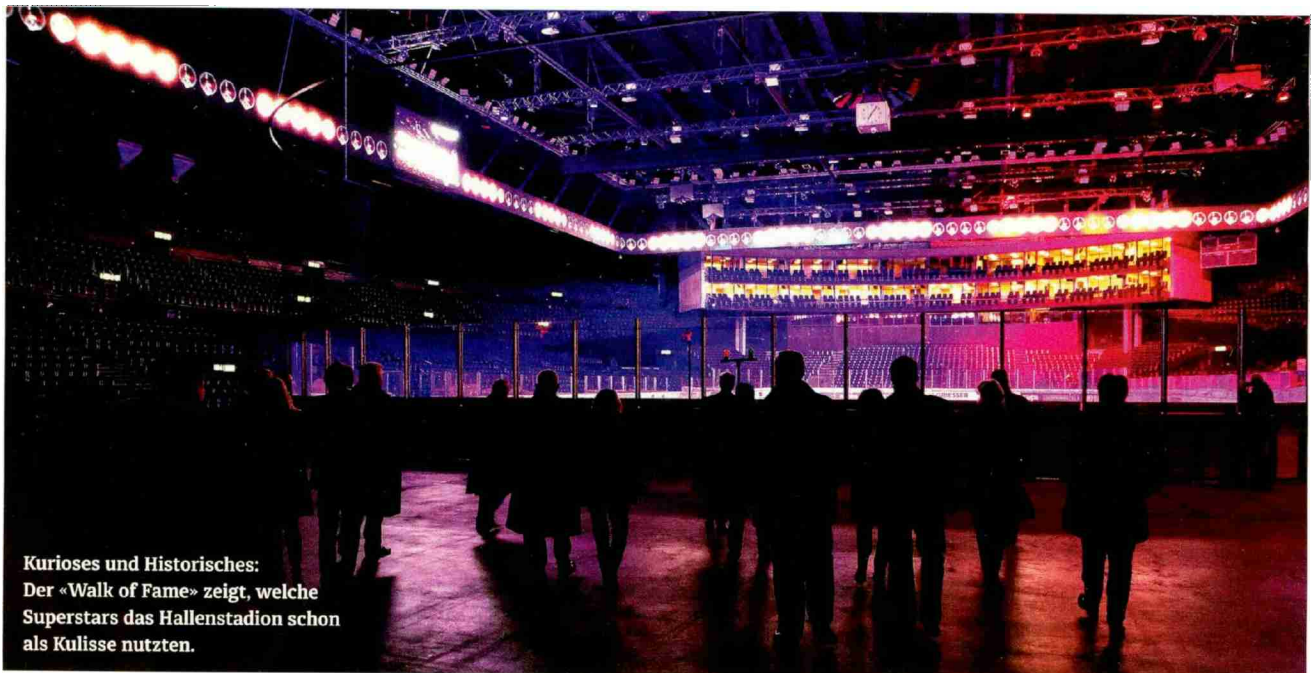


GESCHICHTEN UND GEHEIMREZEPTTE

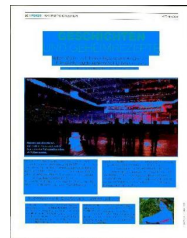
Neben Musik- und Hockey-Historie können Gäste im Hallenstadion auch kulinarische Highlights erleben.

TEXT: MICE-TIP IN ZUSAMMENARBEIT MIT AG HALLENSTADION ZÜRICH



Kurioses und Historisches:
Der «Walk of Fame» zeigt, welche Superstars das Hallenstadion schon als Kulisse nutzten.

Der eine will einen Whirlpool in der Garderobe, die andere ein eigenes Babyzimmer oder weiss gegipste Wände: Tja, wer Stars wie Justin Bieber, Adele oder Madonna beherbergt, der muss schon bereit sein, auf die ganz besonderen Wünsche einzugehen. In 80 Jahren Hallenstadion hat das Mitarbeiterteam schon so einige Kuriositäten erlebt. Interessant für aussenstehende Gäste: die Mitarbeiter teilen ihre famosen Geschichten gerne mit Besuchern. Auf dem «Walk of Fame» geht es auf



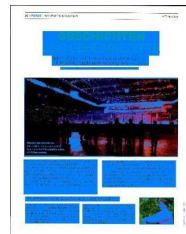
Tour hinter die Kulissen – hoher Unterhaltungsfaktor mit der nötigen Portion Diskretion und vielen historischen Hintergründen. «Diese Führung ist die beliebteste bei den Gästen», berichtet Silvia Schürch. Es gibt aber noch weitere Möglichkeiten, hinter die Kulissen zu blicken. Die Kunstlergarderoben und die VIP-Logen können ebenso entdeckt werden wie der technische Bereich, ohne den die fulminanten Auftritte der Stars niemals möglich wären.

Direktionsassistentin Silvia Schürch: Teamgeist ist Trumpf

Die Farbigkeit des Betriebes und dass kein Tag wie der andere ist – das mag **Silvia Schürch** so sehr an ihrer Arbeit im Hallenstadion. «Der Teamgeist ist gross und alle helfen einander, wenn Not an der Frau oder am Mann ist», sagt Schürch, die seit drei Jahren für die AG Hallenstadion arbeitet. Als Direktionsassistentin ist sie die rechte Hand von Felix Frei, Direktor

und CEO des Hallenstadions. Aber auch Renzo Cannabona, Bereichsleiter Sales & Marketing und Stv. Direktor, kann immer auf sie zählen. Und ganz nebenbei kümmert Silvia Schürch sich auch noch um die Administration des Verwaltungsrates, organisiert Sitzungen und begleitet die Besucher-Führungen durch das Hallenstadion.





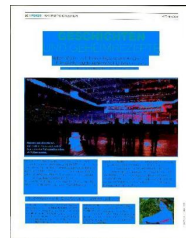
Catering: Auf den Punkt in doppelter Hinsicht



Eine standardisierte Bankettkarte werden Corporate-Kunden beim Hallenstadion Catering nicht finden. «Bei uns bekommen die Gäste genau das Menü, das sie möchten», erklärt Stefan Buri, seit 25 Jahren operativer Leiter der Hallenstadion Gastronomie. Darum sind der Küchenchef, der Restaurantleiter und Buri selbst bei der Besprechung des Events immer dabei. Und ein Probeessen gibt es sowieso. Eine weitere Besonderheit: Egal ob 40 oder 3000 Personen – das Gastro-Team kocht alle Speisen direkt vor Ort und auf den Punkt. «Am Tag vorher zubereiten und dann nur noch in den Ofen schieben, das gibt es bei uns nicht», betont Buri. Neben dem Catering für sämtliche Anlässe betreibt die Hallenstadion Gastronomie übrigens auch die fünf Restaurants der Location, die Logen sowie alle Take Aways und Bars.

3900m²  bis 3000 Personen

 hallenstadion.ch

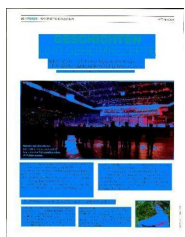


Restaurant Frontline: Speisen bis Konzertbeginn

Gemütlich beisammensitzen, ein feines À-la-Carte-Menü geniessen und dann entspannt ans Konzert oder zum Hockey-Match schlendern: das Restaurant Frontline (max. 400 Sitzplätze) bietet genau das. Abwechslung ist ebenfalls garantiert, denn das Team passt die Karte dem Anlass an. Bei einem Konzert heisst das: «Wenn möglich, nehmen wir etwas aus dem Heimatland des Künstlers auf die Karte», erklärt Stefan Buri von der Hallenstadion Gastronomie. Auf der Homepage des Hallenstadions lässt sich ein Tisch reservieren. Das Restaurant Frontline ist nur während öffentlicher Events geöffnet.



700 m² bis zu 400 Personen



Der Gastronom: Stefan Buri



1. Welches sind Ihre Aufgaben in der Hallenstadion-Gastronomie und seit wann haben Sie diese Funktion inne?

Ich bin für die operative Führung der Hallenstadion Gastronomie zuständig. Das heisst, mir sind 25 festangestellte und 500 freie Mitarbeitende unterstellt. Wenn ein Event

stattfindet, mache ich die Vorgaben für die Öffnungszeiten und definiere die Anzahl und die Qualifikationen der Mitarbeitenden, die wir für den Anlass benötigen. Danach plant ein Projektleiter den Event. Meine Aufgabe ist es, dieser Person zur Seite zu stehen und ihr wo nötig unter die Arme zu greifen. Wichtig ist, dass die einzelnen Abteilungen effizient zusammenarbeiten. Ich bin seit 25 Jahren hier und in dieser Funktion tätig. Ursprünglich habe ich eine Ausbildung als Koch gemacht und nach ein paar Berufsjahren die Hotelfachschule in Luzern absolviert.

2. Was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Freude?

Am liebsten sind mir anspruchsvolle Grossbankette sowie die Eishockeyspiele der ZSC Lions. Die At-

mosphäre hier im Hallenstadion ist sowieso sehr speziell, ich habe hier Leute kennengelernt, die ich an einem anderen Ort niemals getroffen hätte. Dazu gehören Sportler, Künstler und auch Bundesräte. Ausserdem macht mir die Zusammenarbeit mit meinem Team grossen Spass.

3. Gibt es auch Dinge, die Ihnen nicht so behagen?

Nein, das gibt es nicht. Bei uns ist der Tagesrhythmus vielleicht etwas speziell. Die Eventsaison dauert von September bis Ende Mai. Diese Zeit ist sehr intensiv und man hat kaum die Gelegenheit, einmal ein paar Tage frei zu nehmen. Mir persönlich macht die Arbeit aber so grossen Spass, dass dies keine Rolle spielt.