



Könnte Jörg Arnold eine Zeitreise machen, würde er in die Epoche von 1750 bis 1790 reisen, wo ihn besonders Kunst und Theater interessieren. ZVG

Die Digitalisierung soll nützen, nicht versklaven

Jörg Arnold weiss Tradition und Digitalisierung geschickt zu verbinden. Wie er das macht, wird der Hoteldirektor als Referent am diesjährigen bvham-Symposium erzählen.

Zeitreise. So lautet das Jahresmotto des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham. Unter diesem Titel steht auch sein Symposium. Einer der Referenten wird Jörg Arnold sein. Er ist Direktor eines der ältesten Hotels der Schweiz. Das Hotel Storchen Zürich blickt auf eine über 660-jährige Geschichte zurück. Dass in so einem Haus Historie und Tradition eine grosse Rolle spielen, liegt auf der Hand. Doch selbst eine Institution wie der «Storchen» muss sich der Digitalisierung stellen.

Wie es gelingt, Tradition und Moderne harmonisch so zu kombinieren, dass für den Gast einzigartige emotionale Erlebnisse entstehen, zeigt Jörg Arnold in seinem Referat «Traditionsbetrieb

im Schritt mit der Digitalisierung». Die Hauptbotschaft seines Vortrags fasst der Hotelier so zusammen: «Wir sind keine Sklaven der Digitalisierung – wir versuchen, diese zu unserem Vorteil einzusetzen und zu nutzen.»

«Wir nutzen das Neue, um besser, rascher, effizienter und produktiver zu arbeiten.»

JÖRG ARNOLD,
DIREKTOR HOTEL STORCHEN ZÜRICH

Der «Storchen Zürich» setzt moderne Hilfsmittel wie Smart E-Mail, Social Media, Customer-Relations-Management-Systeme (CRM) sowie Handy- und Tablet-Concierge ein. Gleichzeitig pflegt das Hotel die Tradition und Historie zum Beispiel mit seiner Architektur, seiner Verbundenheit mit der Schiffeleutenzunft und seiner jahrhundertelangen Erfahrung als Gastgeber.

Jörg Arnold sagt: «Mit technologischen und klugen Software-

Errungenschaften nutzen wir das Neue, um besser, schneller, effizienter und produktiver zu arbeiten. Wir können den Gästen gezielter Dienstleistungen anbieten und Begehrlichkeiten durch erlebnisreiche Angebote wecken.»

Rasantes Tempo

Noch nie habe man so viele und genaue Informationen über die Gäste gehabt wie heute. Daher könne man den einzelnen Gast viel direkter mit für ihn interessanten Dienstleistungen ansprechen. Der Hoteldirektor räumt aber auch ein: «Das Tempo der technischen Entwicklung ist rasant. In vielen Fällen schaffen wir es gar nicht, ihm zu folgen.»

RICCARDA FREI

20. Symposium bvham

Das Symposium «Zeitreise» des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham findet am 2. Oktober 2018 im Hotel Teufelhof in Basel statt.
Anmeldung:
bildung@hotelgastrounion.ch

LORENZ MESSORA «ICH WILL DIE VIELFALT AUFZEIGEN»

Lorenz Messora war internationaler Springreiter. Jetzt führt der gewiefte 42-Jährige ein Hotel und ein Restaurant in Schaffhausen.

HGZ: **Lorenz Messora, Ihr Hotel Hohberg war einst ein Handelsstall für Pferde. Heute verfügt es über 35 Zimmer. Wie kommt dieser Wandel?**

LORENZ MESSORA: Das Haus verfügte immer über ein paar Gästezimmer. Während mein Vater mit Pferden handelte und ich sie trainierte und auf Turnieren ritt, kümmerte sich meine Mutter um die Gäste. 2008 wurde der grösste Teil des Stalls in einen neuen Hoteltrakt umgebaut.

Wie wird man vom Springreiter zum Gastgeber?

Ich lernte Koch und bildete mich nach der Reiterei zum technischen Kaufmann weiter. Zudem las ich mich in das Thema Mitarbeiterführung ein und besuchte Seminare. Da ich nach meiner Übernahme 2011 den Umsatz im Hotel und im dazugehörigen Restaurant kräftig anheben konnte, war es mir möglich, vor drei Jahren auch das von Gault Millau ausgezeichnete Restaurant Sommerlust am Rhein in Schaffhausen zu übernehmen.

Das Hotel Hohberg liegt etwas versteckt am Rande der Stadt. Wer sind Ihre Gäste?

Wir haben viele Zweitagestouristen. Sie kommen wegen des Rheinfalls oder unseres Weinanbaugebiets. Unter der Woche beherbergen und verpflegen wir viele Geschäftsleute. Ein wichtiger Kunde wurde die in der Nähe liegende BBC Arena, das Nationale Sport- und Leistungszentrum Ostschweiz. Für sie machen wir Frühstück und kochen auch.

Was bieten Sie Besonderes an?

Wir organisieren für unsere Gäste Touren zu Winzern in der Umgebung. Erst kürzlich habe ich eine durchgeführt. Weil ich die Vielfalt der Schaffhauser Weine zeigen



Lorenz Messora ist Präsident der Jungen Wirtschaftskammer Schaffhausen. ZVG

wollte, besuchten wir ganz unterschiedliche Weingüter.

Zum Beispiel?

Markus Ruch – eine seltene Ehre. Der Alleinwinzer bearbeitet dreieinhalb Hektaren und macht biodynamische, eigenwillige Weine. Nicht wenige seiner 13000 Flaschen gehen in die Gastronomie, ins «Noma» oder in Daniel Humms Restaurant in New York. Dann besuchten wir Markus Hedinger, der dieselbe Menge Wein herstellt wie der Volg in Schaffhausen. Seine Weine sollen 90 Prozent der Kunden schmecken. Auch auf dem Weingut Bauermann waren wir, seit über 40 Jahren ein familiengeführter Betrieb, sowie auf dem Demeter-zertifizierten Weingut von Nadine und Cédric Besson-Strasser.

Bieten Sie all diese Schaffhauser Weine an?

Vor allem in der «Sommerlust» haben wir von fast allen Winzern der Umgebung Weine im Angebot. Im Mai präsentierten wir sie im Rahmen des Gourmet Festivals des Blauburgunderlandes Schaffhausen. Dank unseres massgefertigten Chapiteau-Zeltes konnten die Gäste den Vierzehner im Garten am Rhein geniessen. Diese Weine werden häufig für Feste und nach Seminaren bestellt. Bei Letzteren verzeichnen wir nach Investitionen in die Infrastruktur steigende Nachfrage. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.hotel-hohberg.ch
www.sommerlust.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvham
www.storchen.ch

ANZEIGE

– Sparen Sie Kosten. Pressen Sie Karton, Plastik und Kehrlicht!
– Testen Sie unverbindlich.

Mil-tek AG
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tel. 058 4401537
info@miltek.ch
www.miltek.ch

f. catering •
hotz
fleisch • wurst • traiteur
delikat essen

Unser neues, modernes Fleischfach- und Traiteurgeschäft in Uster sucht Mitarbeiter/innen mit Ausbildung und Berufserfahrung in Charcuterie / Traiteur

- Detailhandelsfachfrau/mann
- Fleischveredler/in
- Koch

melden Sie sich bei uns – wir stellen Ihnen den neuen Betrieb gerne vor.
hotz@delikat-essen.ch
Telefon: 0041 43 399 12 99

Hotz Fleisch Wurst Traiteur AG
CH Uster • Fällanden • Winterthur
www.delikat-essen.ch

Kochen ist Handwerk!

kochwerk
Events • Räume • Weine

- vermietet dazu geeignete Räume, Einrichtungen und Geräte
- organisiert Kochevents mit kulinarischer Begleitung
- bietet hervorragend ausgesuchte Weine preiswert an
-

Kochwerk GmbH
Staldenhof 20, 6014 Luzern
masi@kochwerk.ch, www.kochwerk.ch

Mehr Beachtung

... finden Ihre Produkte mit einer Anzeige in unseren Medien. Reservieren Sie jetzt eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter
041 418 24 44