

KONSTANZ IST WICHTIG – VERÄNDERUNG AUCH!

Alfred Häring – 35 Jahre Bad Schauenburg



Das Restaurant Bad Schauenburg ist eine Oase einige Kilometer von Liestal entfernt – hier lässt es sich mit Punkten dinieren und tagen, fernab vom Alltagsstress. Seit 1984 führt Alfred Häring den Betrieb, 2008 stiess Tochter Stéphanie dazu, die seit 2016 Geschäftsführerin ist.

Wesentliche zu konzentrieren. Im Queen Elisabeth – in Kanada – hatte ich 650 Mitarbeitende. Ein Holzblock auf meinem Schreibtisch mit der Aufschrift: «Please stick to the basics», sagte alles aus! Ich habe daher bewusst entschieden, mich nur auf das Bad Schauenburg zu konzentrieren.

Man achtet auch mehr auf die Gesundheit, vegetarische Speisen und ab und an auch vegane Speisen werden gewünscht. Auf die Wünsche unserer Gäste gehen wir immer ein, auch beziehen wir unser Gemüse aus der Region, es wächst im eigenen Garten oder auf dem benachbarten Bauernhof. Wir haben eine gute Stammkundschaft und garantieren gleichbleibende Qualität. Bei uns wird alles frisch gekocht und hausgemacht, wir verstecken nichts und arbeiten nicht mit Fertigprodukten, das ist leider oftmals nicht mehr so.

«Schuster, bleib bei deinen Leisten»

Wie kamen Sie 1984 zu Ihrer Sozialversicherung?

Ich kannte schon die Vorgänger Firma, dort war ich bei meiner ersten Stelle im Davoserhof versichert. So war es für mich keine Frage bei GastroSocial versichert zu sein und so blieb es bis heute.

Konstanz scheint Ihnen wichtig zu sein!

Ich arbeite seit über 30 Jahren mit derselben Treuhandfirma, sogar mit derselben Person zusammen, ich schätze Beständigkeit und das Vertrauen. So handhabe ich dies auch mit meiner Ausgleichs- und Pensionskasse. Der hohe Deckungsgrad gibt mir Sicherheit, dass mein Geld gut ange-

legt ist. Die Pläne und Vorsorgelösungen habe ich mit einem Kundenbetreuer persönlich besprochen. Mir gefällt die Struktur und Strategie, die GastroSocial verfolgt.

Was würden Sie rückblickend auf Ihre Karriere anders machen?

Gar nichts, ich habe alle meine Ziele erreicht. Ich hatte viel Glück und ein gutes Timing.

Gibt es da auch Neider?

Ja leider, wir hatten schon mit negativen Kommentaren im Internet zu tun. Das ist schade, eine einzelne Person kann viel anrichten. Unser Architekt sagte aber zu uns: «Wenn du nicht einige Neider hast, dann machst du etwas falsch.»

Was raten Sie einem frischgebackenen Gastronomen?

Das Commitment, das man macht, muss einem bewusst sein, Gastronomie ist ein Lebensberuf. Man muss sich gut überlegen: Kann ich das verantworten, auch gegenüber meiner Familie. Und der richtige Standort und das Timing sind elementar. Wichtig ist das Bauchgefühl, mein Tag

uns sehr gut, ich bin analog und meine Tochter digital. Mein Ziel war es immer, meiner Tochter ein Instrument zu übergeben, auf dem man Musik spielen kann, egal welche Stilrichtung. Das ist mir gelungen.

«Mein Ziel war es immer, ein Instrument zu übergeben, auf dem man Musik spielen kann, egal welche Stilrichtung.»

Was tun Sie nun mit der neugewonnenen Freizeit?

Ich bin passionierter Harley Davidson-Fahrer und freue mich, bei gutem Wetter vermehrt auszufahren. Auch ins Tessin wollen wir mehr, dazu hatten wir oftmals keine Zeit.

Auf was legen Sie persönlich bei der Restaurantwahl besonders viel wert?

Ich liebe das Piemont und das Südtirol, allgemein ist die italienische Küche mein Favorit.



Bettina Pfiffner: Seit 35 Jahren führen Sie das Bad Schauenburg erfolgreich.

Was ist Ihr Rezept?

Alfred Häring: Man muss viel arbeiten, ein Vorbild und präsent sein und den Mitarbeitenden auf Augenhöhe begegnen. Ein gut eingespieltes Team, welches die Stammgäste mit Namen anspricht, ist die Essenz. Wir haben viele positive Feedbacks, wie ausserordentlich gut es hier funktioniert. Wir haben sehr wenig Personalwechsel, das Resultat aus viel Zeit und Engagement.

Wollten Sie nie weg von hier?

Ich durfte viel Erfahrung im Ausland sammeln. Da habe ich gelernt, mich auf das

rieren. Denn wie heisst es so schön «Schuster, bleib bei deinen Leisten».

Was hat sich in den Jahren verändert?

Früher haben die Leute im Voraus geplant, wir wussten anfangs Jahr, welche Anlässe wir über das ganze Jahr haben werden. Heute rufen die Leute eine Woche vor einem Seminar an. Auch die Ansprüche an die Infrastruktur haben sich verändert, so haben wir fortan umgebaut. Im Oktober wurden die dreijährigen Bauarbeiten abgeschlossen.

Wie haben sich die kulinarischen Ansprüche der Gäste verändert?

Es wird weniger Alkohol getrunken bei den Seminaren und am Mittag ist alles alko-



plane ich heute noch unter der Dusche.

Ihre Tochter führt den Betrieb seit 2016, halten Sie sich komplett raus?

Aktuell bin ich noch jeden Tag im Betrieb, aber seit kurzem bin ich aus dem Verwaltungsrat zurückgetreten und übergebe Schritt für Schritt. Wir ergänzen

Interview: Bettina Pfiffner Kommunikationsverantwortliche

GastroSocial.ch

Ihre Sozialversicherung für Hotellerie & Gastronomie