

«Für den schlechtesten Fall sind wir geistig vorbereitet»

Albi von Felten gilt als innovativer Hotelier. Weil sein Hotel Hirschen aber stark auf Seminare setzt, trifft ihn die Coronakrise besonders hart.

Interview Benny Epstein – Fotos ZVG

Albi von Felten, seit 28 Jahren führen Sie das Hotel Hirschen in Erlinsbach SO. Haben Sie schon mal eine so schwierige Zeit erlebt?

ALBI VON FELTEN: Nein, so etwas haben wir noch nie durchgemacht. Zwei Monate befohlene Schliessung – ich bin mir fast sicher, dass dies in dieser Form auch nicht mehr passieren wird.

Ihr Betrieb hat 45 Mitarbeiter. Wie viele sind noch in Kurzarbeit?

Seit Juli ist keiner mehr in Kurzarbeit. Eventuell müssen wir nochmals Kurzarbeit beantragen, was aber nicht unser Ziel ist.

Mussten Sie Kündigungen aussprechen?

Bisher nur eine.

Der Seminarbereich ist für Sie zentral. Wie viel macht dieser Teil aus? Wie hoch sind die Einbussen?

★ Hotel Hirschen in Erlinsbach SO

36 Zimmer mit 70 Betten

Restaurant: Szenario 50 Plätze, die von-Felten-Stube hat 28 Plätze, Hirschenstube mit 18 Plätzen

Bankette: Erzbachsaal 80 Plätze, Weinhaus am Bach 60 Plätze

Seminar: Diverse Räume von 4 bis 40 Plätzen



ALBI UND SILVANA VON FELTEN

Gastgeber im Landhotel Hirschen in Erlinsbach

Der Hotelbereich ohne Seminare ist wirklich schwer zu kompensieren. Übernachtungen durch Seminare machen bei uns 75 Prozent der Gesamtauslastung aus.

Wie sehen die Perspektiven aus? Haben Sie da bereits wieder Seminar-Buchungen?

Seit Ende August geht es langsam wieder los.

Welche Investitionen haben Sie geplant, die Sie auf nächstes Jahr verschieben?

Wir wollten unser Fine Dining Restaurant Ende Juli erneuern, dann verschoben wir die Arbeiten auf Ende dieses Jahres. Nun werden wir die Auffrischung aber bereits im Oktober durchführen. Im nächsten Jahr sind weitere Investitionen hinter den Kulissen geplant.

Sie zeigen sich immer wieder von Ihrer innovativen Seite: ein Anti-Corona-Menü, Familienprogramme wie Brot backen oder Cocktails herstellen während dieser umsatzschwachen Zeit. Sind Sie ein risikofreudiger oder ein sparsamer Hotelier?

Wir glauben trotz Krisen, die bestimmt immer wieder kommen werden und die auch unsere Familienvorfahren erlebten, an die Zukunft. Risikofreudig würde ich uns nicht nennen, aber ein gewisses unternehmerisches Denken braucht es natürlich schon, um unser Familienunternehmen weiterzuentwickeln. Ideen zur Weiterentwicklung haben meine Frau und ich schon noch.

Haben Sie Vorsorge- oder Spartipps für andere Gastronomen und Hoteliers?

Einen Geheimtipp habe ich nicht. Man muss seine Kennzahlen möglichst im

Griff haben, das gelingt uns auch nicht immer. Und dann ist der Weg das Ziel.

Ihre Schwester ist zuständig für die laut Ihrer Aussage minutiöse Buchhaltung – was heisst das genau? Welche Vorteile bringt das jetzt?

Sie liefert meiner Frau und mir wöchentlich die von uns gewünschten Kennzahlen. Dadurch wissen wir, wie wir finanziell dastehen und wie hoch die Liquidität ist.

Sie sind selbstständig und mussten sicherlich Erwerbersersatzschädigung anmelden, wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Ausgleichskasse GastroSocial in Bezug auf Kommunikation und Abwicklung?

Bei der Abwicklung klappte alles gut. Wir fragten um die Hilfe an und nachdem der Bundesrat entschieden hatte, ging die Angelegenheit sehr schnell.

Wie wappnen Sie sich für eine mögliche zweite Welle?

Meine Frau und ich haben ein Szenario «schlechtesten Fall» besprochen. Wir sind geistig ziemlich viel durchgegangen und haben uns Notizen gemacht, was wir alles machen müssten. Hoffen wir mal, dass der Fall nicht eintrifft.

Fakten – GastroSocial



20 000 Betriebe mit 170 000 Versicherten vertrauen auf die Ausgleichs- und Pensionskasse GastroSocial mit Sitz in Aarau. Dank Lohnprogrammen, Schnittstellen und verschiedensten Online-Lösungen lässt sich Zeit und somit auch Geld sparen.