

Solothurn, 5. Mai 2017

40. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn

## **Genossenschaft Baseltor Solothurn blickt auf das erfolgreichste Jahr in ihrer Geschichte zurück**

**Das Jahr 2016 war für die Genossenschaft Baseltor Solothurn mit ihren vier Betrieben - Baseltor, Solheure, Salzhaus und Hoch3 Catering – das erfolgreichste seit der Gründung vor 39 Jahren. Das Solothurner Gastrounternehmen erwirtschaftete 2016 einen Gesamtumsatz von über 8.7 Mio. Franken.**

### **Nachhaltiges Unternehmen**

Alles nahm seinen Anfang 1978, im selbst verwalteten Löwen mit dem Künstler Schang Hutter als ersten Präsidenten der Genossenschaft. Seither ist diese in regelmässigen Abständen gewachsen: 1992 mit der Eröffnung des Baseltor, 2002 mit dem Solheure, 2009 dem Salzhaus und 2014 dem Hoch3 Catering. Als fünfter Betrieb der Genossenschaft eröffnete am 2. Mai das 4-Sterne Boutiquehotel «La Couronne Hotel Restaurant» im Herzen der Altstadt seine Türen. Gleich geblieben sind die Werte des Unternehmens: mit gastronomischer Qualität in geschmackvoll gestalteten Betrieben einen Beitrag an eine lebendige Stadt Solothurn zu leisten. Dabei gelten die Verpflichtung zur Nachhaltigkeit, ein partnerschaftlicher Führungsstil und die Förderung auch von jungen Mitarbeitenden mit Lehr- und Praktikumsstellen.

### **Bestes Geschäftsergebnis der Geschichte**

Gemeinsam erwirtschafteten die vier Betriebe 2016 nicht nur einen Umsatz von knapp 8.7 Mio. Franken, sondern auch im Kostenbereich konnten die angestrebten Ziele dank Synergien und haushälterischem Wirtschaften erreicht werden. Es ist damit das erfolgreichste Geschäftsergebnis in der Geschichte der Genossenschaft Baseltor Solothurn. Am guten Ergebnis partizipierten alle Betriebe und es wurde neben einer Reihe von Investitionen erneut auch eine Beteiligung an alle Betriebsleitungen und Mitarbeitenden ausgerichtet. «Dieses tolle Geschäftsergebnis macht uns stolz und ist keine Selbstverständlichkeit. Umso mehr, als wir im letzten Jahr viel Energie und Herzblut in die Aufbauarbeiten von La Couronne Hotel Restaurant stecken mussten. Das positive Ergebnis ist insbesondere unseren sehr motivierten Mitarbeitenden sowie der Professionalität aller Betriebsleitungen zu verdanken», betont Stefan Batzli, Präsident der Genossenschaft Baseltor Solothurn.

### **La Couronne als neues Schmuckstück**

Der fünfte Betrieb der Genossenschaft Baseltor eröffnete am 2. Mai – nach fast zweijährigem Umbau – im Herzen der barocken Altstadt als «La Couronne Hotel Restaurant». Die 28 hellen und mit französischem Flair gestalteten Gästezimmer, das französisch inspirierte Gourmetrestaurant, die charmante Bar à vin, die neue Boulevard Terrasse vis-à-vis der Kathedrale sowie der

geschichtsträchtige Festsaal verbinden im Haupthaus die Historie der ehemaligen Ambassadorenstadt mit zeitgemässer Hotellerie und Gastronomie. Ende 2017 wird das Ensemble mit weiteren 9 Zimmern und hoteleigener Garage im ehemaligen Kutscherhaus ergänzt. La Couronne wird von Roman Oschwald (Direktor), Simone Berchtold (Leitung Hotel) und Martin Elschner (Chef de Cuisine) zusammen mit einem jungen, sympathischen und mehrheitlich aus der Region stammenden 35-köpfigen Team geführt.

### **Neuigkeiten auch in den anderen Betrieben**

Das Solheure feiert am 20. Mai seinen 15 jährigen Geburtstag. Dazu wird nicht nur ein Wochenende vollgepackt mit Überraschungen stattfinden. Die Bar erhält auch eine neue Ausgabe ihrer legendären Möblierung verbunden mit einer Auktion der bisherigen Fauteuils.

Im Salzhaus wird seit diesem Monat eine Lücke im Solothurner Gastroangebot geschlossen. Zweimal im Monat wird am Abend ein Japanese Tasting mit Sushi, Sashimi und anderen japanischen Spezialitäten angeboten. Die Inspirationen dazu hat Küchenchef Christian Härtge anfangs Jahr auf einer Japanreise persönlich mitgebracht.

Und im Baseltor stehen mit Jeannette Meyer und Ava Bachmann zwei neue Gastgeberinnen an der Front, welche beide schon vorher im Unternehmen mitgearbeitet haben und mit Pia Camponovo zusammen eine Reihe von neuen Gerichten rund um Slow Food und Bioprodukte kreiert haben. Im Sommer werden diese dann auch wieder im lauschigen und grün bewachsenen Innenhof serviert.

Für weiter Auskünfte wenden Sie sich an:

Stefan Batzli, Präsident Genossenschaft Baseltor, 079 420 46 66

Bildmaterial unter: <http://bit.ly/2qGBuGy>

#### **Baseltor Restaurant Hotel**

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn

Telefon +41 (0)32 622 34 22

E-Mail: [info@baseltor.ch](mailto:info@baseltor.ch)

[www.baseltor.ch](http://www.baseltor.ch)

Betriebsleitung: Ava Bachmann, Jeannette Meyer

#### **SOLHEURE BAR RESTAURANT LOUNGE**

Ritterquai 10, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 637 03 03

E-Mail: [mail@solheure.ch](mailto:mail@solheure.ch)

[www.solheure.ch](http://www.solheure.ch)

Betriebsleitung: Sabrina Knittel, Jeremias Schaffner (Stv.)

**SALZHAUS Restaurant Bar**

Landhausquai 15a, 4500 Solothurn  
Telefon: +41 (0)32 622 01 01  
E-Mail: [info@restaurant-salzhaus.ch](mailto:info@restaurant-salzhaus.ch)  
[www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch)  
Betriebsleitung: Lea Jaussi

**Hoch3 Catering**

Ritterquai 8, 4500 Solothurn  
Telefon: +41 (0)32 622 02 02  
E-Mail: [mail@hoch3catering.ch](mailto:mail@hoch3catering.ch)  
[www.hoch3catering.ch](http://www.hoch3catering.ch)  
Betriebsleitung: Patrizia Wassmer

**La Couronne Hotel Restaurant**

Hauptgasse 64, 4500 Solothurn  
Telefon: +41 (0)32 625 10 10  
E-Mail: [info@lacouronne-solothurn.ch](mailto:info@lacouronne-solothurn.ch)  
[www.lacouronne-solothurn.ch](http://www.lacouronne-solothurn.ch)  
Betriebsleitung: Roman Oswald (Direktion), Simone Berchtold (Leitung Hotel), Martin Elschner (Chef de cuisine)