

Solothurn, 28. Mai 2018

41. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn

Geglückter Start mit La Couronne

Das Jahr 2017 war für die Genossenschaft Baseltor Solothurn mit ihren fünf Betrieben - Baseltor, Solheure, Salzhaus, La Couronne und Hoch3 Catering – ein erfolgreiches, wenn auch anspruchvolles Jahr. Die Integration der La Couronne ist auf Kurs. Das Solothurner Gastro- und Hotelunternehmen erwirtschaftete 2017 einen Gesamtumsatz von über 11 Mio. Franken.

Erfolgreich aber anspruchsvoll

Das Ergebnis 2017 ist geprägt vom Aufbau und von der Integration der La Couronne Hotel Restaurant. Gemeinsam erwirtschafteten die fünf Betriebe 2017 einen Umsatz von über 11 Mio. Franken. «2017 war mit dem Start der La Couronne ein Übergangsjahr für unsere Genossenschaft, verbunden mit einem grossen Wachstumsschritt. Wir waren vorbereitet und haben Strukturen und Prozesse früh darauf ausgerichtet. Die gezielte Professionalisierung und das Bereitstellen von zusätzlichen Managementressourcen bewähren sich», betont Stefan Batzli, Präsident der Genossenschaft Baseltor Solothurn. Batzli hält weiter fest: «Besonders freuen uns die guten Bewertungen der Gäste auf den verschiedenen Online-Plattformen. Baseltor und Salzhaus gehören dort zu den Top 3 Unternehmen und La Couronne wird von den Gästen als Hotel Nummer 1 ausgezeichnet».

Geglückter Start von La Couronne

Seit dem 1. Mai 2017 ist das Hotel Restaurant La Couronne – als fünfter Betrieb der Genossenschaft – wieder geöffnet. 37 persönlich gestaltete Zimmer, ein französisch inspiriertes Restaurant, eine Boulevard Terrasse mit Blick auf die imposante St. Ursen Kathedrale und eine sympathische Bar à vin stehen dem interessierten Publikum zur Verfügung. Nach einer Startphase ist die Belegung des Hotels stetig gewachsen. Nur wenige Monate nach Wiedereröffnung wurde La Couronne mit der Klassifikation **** Swiss Historic Hotel ausgezeichnet. Das Restaurant mit Martin Elschner als jungen ausgezeichneten Chef de cuisine an der Spitze, erhielt bereits drei Monate nach Eröffnung 13 Gault-Millau-Punkte. Der grosse Saal ist für Bankette und Seminare äusserst beliebt und stark nachgefragt. Zusammen mit dem barocken Rittersaal im benachbarten von-Roll-Haus bietet La Couronne ein aussergewöhnliches Angebot für Feste, Tagungen und Seminare.

Nach etwas mehr als einem Jahr ist der Betrieb gut angelaufen, einzelnes gilt es zu optimieren und weiter zu entwickeln. Ende Jahr konnte das Hotelangebot mit der Integration von neun zusätzlichen Atelierzimmern und der Hotelgarage an der Seilergasse bereits sinnvoll erweitert werden.

Neuigkeiten aus den anderen Betrieben

Das Restaurant Hotel Baseltor erzielte 2017 unter Leitung der drei Frauen Pia Camponovo, Jeannette Meyer und Ava Bachmann, unterstützt von einem sympathischen und authentischen Team, das beste Ergebnis in der Geschichte der Genossenschaft. Die frische saisonale Küche, das

schöne Ambiente und die 17 charmanten, individuellen Hotelzimmer des Swiss Historic Hotels begeistern weit über die Stadtgrenze hinaus sowohl Business- wie auch Kulturgäste. Ab Juni dieses Jahres wird Buphahak Phetxomphou – eine erfahrene Hôtelière aus unserer Region – die Betriebsleiterin Jeannette Meyer ersetzen, die das Baseltor Ende April verlassen hat.

Das Salzhaus internationalisiert sich unter der Leitung von Lea Jaussi und Jelena Nikolic weiter. Nachdem der traditionelle Besuch aus Argentinien das Solothurner Publikum begeisterte, haben die Kontakte in den Fernen Osten und die Durchführung japanischer Food Abende die kulinarische Agenda weiter aufgewertet. Seit 2017 gehört die japanische Fusion-Küche jeden Donnerstagabend zur Salzhaus-Woche. Das Fine-Dining Lokal bringt mit seiner Fusion-Küche neue Inspiration nach Solothurn und gehört mit seinem eigenen Stil zu den besten in der Region. Der Chefkoch Christian Härte und sein Team überraschen immer wieder von Neuem mit spannenden Kreationen. So wurde das Salzhaus auch im letzten Jahr wieder mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Das Solheure feierte 2017 sein 15-Jahr Jubiläum. Unter der Leitung von Sabrina Knittel und Nils Kurth fanden im Jubiläumsjahr eine ganze Reihe schöner Anlässe statt, wozu auch eine Versteigerung des legendären Solheure Mobiliars zugunsten der Krebsliga Solothurn gehörte. Der Betrieb schenkte sich selber und seinen Gästen zum Geburtstag neue Sessel, Sofas und Tische mit einem extra für den Betrieb entworfenen Textildesign. Das Solheure entwickelt sich stetig weiter und bietet am Abend neu auch Essen an. Weitergeführt werden die vielfältigen, erfolgreichen Anlässe wie etwa die legendären Summerjams im Juli und August.

40 Jahre Genossenschaft Baseltor

Dieses Jahr feiert die Genossenschaft Baseltor ihr 40-Jahr Jubiläum. Im Februar 1978 wurde sie gegründet und mit dem Restaurant Löwen eine Institution geschaffen. Es war der Ort, an dem sich ganz Solothurn getroffen hat. Seither ist viel passiert. Die Genossenschaft ist gewachsen und hat sich weiterentwickelt. Heute besteht die Genossenschaft aus mehr als 300 Mitgliedern, bietet mehr als 110 motivierten Fachleuten Arbeit und begehrte Ausbildungsplätze. Aus dem «Leuen» ist ein erfolgreiches Unternehmen geworden, das mit viel Herzblut seinen Beitrag für eine lebenswerte Stadt leistet. Die Genossenschaft ist in all den Jahren nie stehen geblieben, sondern hat sich stets weiterentwickelt: organisatorisch, betrieblich und auch sozial. Dabei hat sie ihre Herkunft nie vergessen und pflegt auch heute noch eine Kultur des Miteinanders und des gegenseitigen Respektes. Darin und in der Leidenschaft für die Sache liegt der Kern des Erfolges einer der ältesten gastronomischen Genossenschaften der Schweiz. Anlässlich ihrer 40-jährigen Erfolgsgeschichte hat die Genossenschaft Baseltor einen Film produziert, welcher auf der Website der Genossenschaft www.genossenschaft-baseltor.ch verfügbar ist.

Für weiter Auskünfte wenden Sie sich an:

Stefan Batzli, Präsident Genossenschaft Baseltor, 079 420 46 66

Bildmaterial unter: <https://bit.ly/2klrlgE>

Film 40 Jahre Genossenschaft Baseltor Solothurn: https://youtu.be/9_2K9GmK4XE

Baseltor Restaurant Hotel

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn

Telefon + 41 (0)32 622 34 22

E-Mail: info@baseltor.ch

www.baseltor.ch

Betriebsleitung: Ava Bachmann, Buphahak Phetxomphou, Pia Camponovo

SOLHEURE BAR RESTAURANT LOUNGE

Ritterquai 10, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 637 03 03

E-Mail: mail@solheure.ch

www.solheure.ch

Betriebsleitung: Sabrina Knittel, Nils Kurth (Stv.)

SALZHAUS Restaurant Bar

Landhausquai 15a, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 622 01 01

E-Mail: info@restaurant-salzhaus.ch

www.restaurant-salzhaus.ch

Betriebsleitung: Lea Jaussi, Jelena Nikolic (Stv.)

La Couronne Hotel Restaurant

Hauptgasse 64, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 625 10 10

E-Mail: info@lacouronne-solothurn.ch

www.lacouronne-solothurn.ch

Betriebsleitung: Roman Oswald (Direktion), Simone Berchtold (Leitung Hotel), Martin Elschner (Chef de cuisine)

Hoch3 Catering

Ritterquai 8, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 622 02 02

E-Mail: mail@hoch3catering.ch

www.hoch3catering.ch

Betriebsleitung: Patrizia Wassmer