

Mit gegenseitigem Support zum Erfolg

Marie-Madlen Rieder-Hasler und Brigitte Lehner-Hasler setzen auf Teamwork und Kooperation, um ihren Familienbetrieb sicher in die Zukunft zu leiten.

«Die Liebe zu unserem Elternhaus und die schönen Kindheitserinnerungen haben uns den Entscheid erleichtert, den elterlichen Betrieb weiterzuführen», so Brigitte Lehner-Hasler. Seit über 20 Jahren führt sie gemeinsam mit ihrer Schwester Marie-Madlen Rieder-Hasler das Hotel Breithorn in Blatten/VS im Lötschental.

Brigitte Lehner-Hasler leitete davor mit ihrem Mann während 24 Jahren ein Sportgeschäft. Das Hotel führte sie nebenher mit ihrer Schwester. «Als unsere Eltern 1999 in den Ruhestand traten, veränderte sich die Dynamik. Ich leitete im Zweierteam mit meiner Schwester das Hotel und nebenher das Sportgeschäft, welches mein Mann und ich 2015 schlossen», so Brigitte Lehner-Hasler.

Dass die beiden Schwestern quasi im Hotel gross geworden sind, ermöglichte ihnen, die Veränderungen im Markt aus Gastgebersicht über die Jahre live mitzuerleben. «Der grosse Unterschied zwischen damals und heute be-



Die beiden Schwestern Marie-Madlen Rieder-Hasler und Brigitte Lehner-Hasler gefällt die Abwechslung, die der Beruf der Hotelière mit sich bringt. BILDER ZVG

steht vor allem im Buchungsverhalten der Gäste», sagt Marie-Madlen Rieder-Hasler, gelernte Restaurantfachfrau. Früher hätten ihre Eltern schon im Winter sagen können, ob es eine gute Sommersaison werde. Die Aufenthalte seien zudem viel kürzer geworden. «Dafür hat die Wintersaison stark zugelegt», so Rieder-Hasler.

Zusammenstehen lohnt sich

Um mit den gestiegenen Ansprüchen der Gäste mithalten zu können, bauten die Schwestern das Hotel in den Jahren 2016 und 2017 um. Dies mit der Unterstützung der 2011 gegründeten Koopera-

tion «Die Lötschentaler». «Die Finanzierung für unseren Umbau wäre nicht möglich gewesen, wären wir nicht Teil der Kooperation», sagt Rieder-Hasler.

«Als kleines Haus haben wir nur dann eine Zukunft, wenn wir mit den anderen Hotels kooperieren.»

BRIGITTE LEHNER-HASLER,
GASTGEBERIN, HOTEL BREITHORN

Anderen Hotels, die mit dem Gedanken spielen, eine Kooperation einzugehen, rät sie, es zu tun. Sie sagt: «Man muss sich jedoch bewusst sein, dass das auch Arbeit bedeutet und zudem bereit sein, offen und ehrlich miteinander zu kommunizieren». DESIRÉE KLARER

«Die Lötschentaler»

Zur Kooperation gehören drei Hotels und ein Campingplatz. Die Gastgebenden spannen etwa bei den Themen Social Media, Öffentlichkeitsarbeit und Administration zusammen. Zudem haben sie Einsicht in die Zahlen der jeweils anderen Betriebe.



Das Drei-Sterne-Hotel Breithorn in Blatten/VS verfügt über 16 Zimmer. Selbst die Einzelzimmer sind hier mit einem komfortablen Grand-Lit ausgestattet.

Rundum-Paket per Mausklick

Köchin Alex Marmaziu schwört auf pflanzliche Kost. Ihr Start-up liefert auf Wunsch gesunde Mahlzeiten für eine ganze Woche. Auch ein Abomodell ist verfügbar.

Der Schritt in die Selbständigkeit fiel Alex Marmaziu nicht schwer. Direkt nach Abschluss der Ausbildung «Plant-Based Culinary Arts» bei The Plantlab in Los Angeles (USA) entschied sie sich 2018 dafür: «Für mich hat sich das sehr organisch entwickelt. Das Schwierigste war der Druck von aussen», sagt die 37-Jährige. Menschen, die sich selbständig machen wollen, rät sie: «Ignorieren Sie die Kommentare der Leute und konzentrieren Sie sich darauf, Ihren Traumjob zu schaffen!»

Kein Food Waste dank Software

Bei Alex Marmazius Start-up «Eat by Alex» können sich Kunden einen individuellen Mahlzeitenplan zusammenstellen. Täglich sind sechs verschiedene Mahlzeiten verfügbar: Frühstück, Vitamin-shot, Snack, Mittagessen, Proteinshake und Abendessen. Die individuell gestalteten Pakete können für drei, vier oder fünf Tage am Stück gebucht werden. Alle Mahl-

zeiten für einen Tag kosten 80 Franken, die Preise für einzelne Gerichte bewegen sich zwischen 7 und 30 Franken. Gekocht wird mit Biozutaten, ohne verarbeitete Lebensmittel, Konservierungsstoffe oder raffinierten Zucker. Auch Food Waste ist für Marmaziu ein grosses Thema. Um diesen so gut wie möglich zu vermeiden, nutzt sie eine eigene Software, damit nur das eingekauft und gekocht wird, was die Kunden bestellt haben. Der Versand ist derzeit in den Kantonen Zürich, Schwyz und Zug möglich und läuft über Kurierdienste.

Gut versorgt dank Profis

Das Angebot läuft so gut, dass «Eat by Alex» noch dieses Jahr auch in andere Kantone expandieren soll. Das fünftägige Fastenprogramm ist bereits heute in der ganzen Schweiz verfügbar. Das Konzept, die eigene Ernährung in fachkundige Hände zu legen, scheint anzukommen. Alex Marmaziu und ihr sechsköpfiges Team bereiten die Mahlzeiten aus über 50 verschiedenen pflanzenbasierten Zutaten zu und sorgen so für eine ausreichende Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen und Vitaminen. Die Kunden müssen sich weder ums Einkaufen und Kochen noch um die gesunde Zusammenstellung ihrer Ernährung sorgen – ein Luxus, den sich Gesundheitsbewusste offensichtlich gerne leisten. ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
eatbyalex.com



Mehr Informationen unter:
hotelbreithorn.ch
dieloetschentaler.ch



Alex Marmaziu hat sich mit Anfang dreissig selbständig gemacht. ZVG

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

Gut 10 000 Küchenchefs und Köche haben unsere Zeitung abonniert.

SIE AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo