

Die Leidenschaft ist sein Erfolgsfaktor

Jürg Mettler ist seit 40 Jahren in der Hotellerie tätig. Seine Leidenschaft hielt ihn so lange in der Branche.

«Meine erste Ausbildung war eine Kochlehre, ich habe mein Hobby zu meinem Beruf gemacht. Zudem bin ich nach wie vor leidenschaftlich gerne Gastgeber.» Um in der Branche erfolgreich zu sein, ging Jürg Mettler zuweilen unkonventionelle Wege. Als er Anfang der 2000er-Jahre das Hotel Misani in Celerina/GR übernahm, richtete er einige Zimmer als Themenzimmer ein und war mit dieser Idee ein Pionier.

«Wir sind eine schrecklich nette Familie.»

JÜRGMETTTLER, GASTGEBER,
HOTEL DES ALPES, FLIMS

«Ich war damals 33 Jahre alt und hatte kein Geld für teure Zimmereinrichtungen», erinnert er sich. Darum richtete er die Zimmer beispielsweise nach australischem Vorbild oder wie in Tausendundener Nacht ein. Das Besondere war, dass man Accessoires wie eine Stereoanlage, eine Wasserpfeife, einen Hamster oder gar einen Goldfisch zusätzlich aufs Zimmer buchen konnte. Dieses Konzept sorgte für viel positives Aufsehen. «Im Engadin gab es damals kein Fusion-Hotel, daher waren wir zur richtigen Zeit am richtigen



Jürg Mettler hat sich Kreativität und Kooperation auf die Fahne geschrieben. ZVG

Ort.» 17 Jahre später verkaufte er das Hotel Misani. «Für mich war es Zeit, etwas Neues zu beginnen», erklärt der 57-Jährige. Nach einer längeren Auszeit schaute er sich in Zürich nach einem Hotelbetrieb um, jedoch war vieles zu teuer.

Seit fünf Jahren führt er nun das Hotel Des Alpes in Flims/GR. «Als ich den Betrieb übernahm, war er sehr schlecht geführt und die Gästebewertungen entsprechend.» Dies war auch für Jürg Mettler eine Herausforderung, die

er aber mit grossem Einsatz bewältigte. Mittlerweile ist das Hotel Des Alpes erfolgreich und die Gästebewertungen sind fast durchwegs positiv. «Ich beantworte alle Bewertungen, damit die Gäste sehen, dass man sich um Anregungen und Reklamationen kümmert», erklärt der Hotelier. Er sieht seinen Erfolg darin, dass er seinen Betrieb mit viel Herzblut führt. «Grundsätzlich bin ich aber zu nett. Mein Team und ich sind eine schrecklich nette Familie», gibt Mettler zu. Er schätze flache Hierarchien und agiere beispielsweise selbst als stellvertretender Restaurantleiter. Er legt aber grossen Wert darauf, dass seine Mitarbeitenden seine vordefinierten Standards einhalten. «Nach dem Check-in muss der Gast die wichtigsten Abläufe im Hotel kennen, nicht dass er wiederholt fragen muss, wo sich beispielsweise der Skiraum oder der Fahrradkeller befindet.»

Um die Gäste auch in Zukunft zu überraschen, hat Jürg Mettler einige Ideen. Ein «Misani» könne er hier in Flims nicht wiederholen. Aber er und sein Team planen, ab kommender Wintersaison Accessoires anzuschaffen, die man zusätzlich buchen könne. Was genau sie den Gästen anbieten möchten, darüber seien sie sich noch nicht einig. DANIELA OEGERLI

Dank der italienischen Küche auf Erfolgskurs

Gastgeber Jürg Mettler ist davon überzeugt, dass sein Hotel Des Alpes eines der besten italienischen Restaurants in der Region hat.

Vor fünf Jahren hat Jürg Mettler das Hotel Des Alpes in Flims gepachtet. Der Betrieb verfügt über 28 Zimmer. Zehn weitere Zimmer, die Privatpersonen gehören, kann er je nach Verfügbarkeit an seine Gäste vermieten. Der Drei-Sterne-Betrieb bietet ein Hallenbad und eine Sauna. Mettler hat in den vergangenen fünf Jahren rund 300'000 Franken in den Betrieb investiert.

Er beschäftigt zweiundzwanzig Mitarbeitende, drei Mitarbeitende arbeiten Teil-

zeit und acht haben eine Jahresstelle. Das «Des Alpes» ist ein Saisonbetrieb. Das hoteleigene Restaurant Il Forno ist eine italienische Trattoria. «Die fünf Mitarbeitenden in der Küche stammen alle aus Italien. Der Küchenchef hat sie selbst eingestellt», sagt Jürg Mettler. Die Gerichte sind von hoher Qualität und die Pizzen weitherum bekannt.

Das «Il Forno» ist nach Jürg Mettlers Meinung eines der besten italienischen Restaurants in der Region. Es verfügt über 120 Plätze. In der «Cantinetta» befinden sich weitere zehn Plätze für Gruppen. Der Gastgeber sieht die grösste Herausforderung in der Zukunft im Fachkräftemangel. «Das Finden guter Arbeitskräfte wird uns Gastro-nomen in Zukunft am meisten beschäftigen.» (DOE)

PERSONALIA



Heike Schmidt & Jan Stiller

Direktionspaar

Das Direktionspaar Heike Schmidt und Jan Stiller gibt nach mehr als 13 Jahren per Ende 2024 die Direktion des «Lenkerhof Gourmet Spa Resort» ab. Der Verwaltungsrat wird in Kürze mit der Suche nach einer geeigneten Nachfolgelösung beginnen.



Roger Rittscher

Geschäftsführer

Die Confiseries Beschle AG in Basel wird ab August von Roger Rittscher geleitet. Er tritt damit die Nachfolge von Peter Eigenmann an, der das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlässt. Rittscher leitete unter anderem die Basler Häuser der Magazine zum Globus AG.



Joy Fischer

Direktorin

Die aus einer Hoteliersfamilie stammende Joy Fischer leitet seit Juli die Kooperation Schweizer Privathoteliere, Swiss Hospitality Collection. Die diplomierte Hôtelière-Restauratrice HF arbeitete zuletzt, nach vielen Stationen in der Hotellerie, für NZZ Connect als Team Lead Hospitality & Ticketing.



Cedric Schoch

Geschäftsleitungsmitglied

Das Beratungs- und Treuhandunternehmen Katag & Partners baut die Bereiche Hotellerie, Gastronomie und Camping aus. Dazu holt sich das Unternehmen den ehemaligen TCS-Kadermann Cedric Schoch. Er wirkt ab August als Senior Unternehmensberater und wird Mitglied der Geschäftsleitung.



Kai Hader

Direktor DACH

Kai Hader ist neuer Direktor DACH bei Hoshizaki Deutschland, einem der führenden Unternehmen für gewerbliche Premium-Eisbereiter und Kühltchnik. Hader war zuletzt als Head of Digital Sales bei der Rational AG verantwortlich für das operative und strategische Geschäft der Niederlassung.



Philipp Vassalli

Co-CEO

Philipp Vassalli ist seit Mai 2022 Geschäftsführer und seit Februar 2024 gemeinsam mit Marc Schlüssel Co-CEO der Lenzerheide Marketing und Support AG LMS. Er verlässt das Unternehmen per Ende Januar 2025, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Die Suche nach einer Nachfolge wird eingeleitet.



Mehr Informationen unter:
hoteldesalpes.ch

Persönlich

Jürg Mettler (57) ist gelernter Koch und Restaurantfachmann, zudem hat er die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich absolviert. In seinen 40 Jahren Berufserfahrung führte er zeitweise drei Betriebe gleichzeitig.

LESERBRIEF



Schreiben Sie uns!

Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern