

Das grosse Interview

# «Das Gastgewerbe ist ein People-Business»

Seit acht Jahren ist Ueli Knobel als Direktor und Gastgeber im Hotel Sedartis, Thalwil, tätig. Sein jüngstes Highlight ist die Rooftop-Eventlocation.

## Was schätzen Sie an Ihren Aufgaben im Sedartis am meisten?

Ueli Knobel: In meinen vergangenen acht Jahren durfte ich viele Menschen begleiten und die Freude am Gastgebersein weitervermitteln. Es motiviert mich, dem Gast auch in einem Businesshotel ein besonderes Erlebnis zu bieten. Er soll im Mittelpunkt stehen und als Mensch mit unseren Grundwerten «Herzlichkeit und Verlässlichkeit» betreut werden. Das Gastgewerbe ist ein People Business. Nach dem Motto der 4M's «Mann muss Menschen mögen» gebe ich jedem Tag neuen Inhalt und hoffe, für meine Mitarbeitenden besonders in diesem Punkt ein Vorbild sein zu dürfen.

## Was beschäftigt Sie aktuell am meisten?

Alle sprechen vom Fachkräftemangel. Auch bei uns macht diese Entwicklung nicht halt. Es gab noch nie so viele Unsicherheiten wie wir sie aktuell antreffen, wenn wir eine Stelle neu besetzen müssen. Früher hatte man genügend Zeit und eine Auswahl im Rekrutierungsverfahren. Heute ist die Wahrscheinlichkeit höher, dass eine Stelle über längere Zeit nicht besetzt werden kann und so eine Lücke im Team entsteht. Wir sind gefordert neue Arbeitszeitmodelle zu erarbeiten.

Die meisten Mitarbeitenden haben bei uns schon längst keine Zimmerstunde mehr, was uns attraktiver macht. Sehr viele Mitarbeitende arbeiten Teilzeit. Wir möchten auf die individuellen Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden eingehen, um sie behalten oder sogar zurückzugewinnen zu können.

## Was ist Ihr neuester Wurf im Sedartis?

Mit der diesjährigen Eröffnung der Rooftop-Eventlocation haben wir einen wichtigen neuen Meilenstein erreicht. Entstanden ist die Idee während der Pandemie. In dieser ruhigeren Phase gab es Raum für neue Ideen. Vor allem wollten wir uns für die Zeit danach neu positionieren. Dank dem modularen Konzept mit fix eingebauter Bar lässt sich die Location in kürzester

Zeit von einem Tagungsraum in eine gemütliche Lounge verwandeln. Die Terrasse bietet ein einzigartiges Ambiente für Apéros unter freiem Himmel, mit Blick über die Baumwipfel, den Zürichsee bis in die Glarner Alpen. Die Location wird für Jubiläumsfeiern, Hochzeiten, Tagungen und Firmenevents angeboten – und die vielseitigen Anfragen bestätigen, dass es sich gelohnt hat, den Umbau zu tätigen.

## Für welche Werte stehen Sie?

Ich bin ein Mensch, der Herausforderungen liebt, der immer neue Ideen im Kopf mitträgt. Auch ein etwas verrückter, eher kreativer Denker. Ich mag die Menschen und versuche sie zu verstehen. Ich möchte sie auf ihrem Weg begleiten und finde, wir sollten in jedem Menschen die Stärken schätzen und nicht auf den Schwächen herumnörgeln. So gelingt Wertschätzung viel besser und es gibt mehr Erfolgserlebnisse. Ich mag keine Ungerechtigkeit und habe einen grossen Sinn für Fairness.

## Wer sind Sie privat?

Ein leidenschaftlicher Koch und Familiemensch. Ein Biker und Skifahrer und auch ein Geniesser in Verbindung mit Reisen und Kulinarik. Ich bin ein naturverbundener Mensch. Ich geniesse den Sommer in der Natur am Wasser und erfreue mich im Winter über die Berge. Das Engadin ist meine zweite Heimat – dort habe ich 12 Jahre meines Lebens verbracht, dort sind die Kinder geboren.

## Wie sehen Sie die Zukunft?

(nachdenklich) Ich glaube wir stehen vor einer besonderen Zeitwende; eine Herausforderung die viel von uns abverlangt. Schon einige Jahre sprechen wir von Agilität und Innovation. Ich finde, wir sollten von Resilienz, Offenheit und Toleranz sprechen. Resilienz ist die Widerstandsfähigkeit gegen Stress – ich glaube, dass dies wichtiger denn je ist, neuen Situationen nicht gleichgültig, aber etwas gelassener entgegenzuschauen. Wir müssen uns vermehrt fragen, was wir ändern können und was wir akzeptieren müssen, wie es ist? Wenn wir uns alle in Zukunft nicht so wichtig nehmen und uns als einen Teil des Gan-

zen sehen, dann können wir das neue Zeitalter der Sharing Economy und des Wertewandels ganz gut annehmen.

## Was kommt als nächstes im Sedartis?

Wir werden die 40 Zimmer in zwei bis drei Etappen sanieren. Der Startschuss für ein Musterzimmer ist gelegt und im Januar/Februar 2023 wird der erste Teil der Zimmer umgebaut. Auch die Gastronomie wird sich weiterentwickeln. Vorerst hoffen wir, dass wir im September die Edo Bar wieder eröffnen können. Es soll dort eine neue Führung und auch ein etwas anderes Konzept entstehen – mehr kann ich jetzt noch nicht verraten.

## Glauben Sie an das Gute in der Zukunft?

Ich bin grundsätzlich eine Frohnatur. Mein Glas ist meist halbvoll und mein Tacho ist

bei jedem Menschen täglich von neuem auf null. Ich bin tatsächlich genug verrückt, um auch gegen alle Signale an das Gute in der Welt zu glauben. Die wichtigsten Dinge können wir im Kopf verändern. Wir müssen unseren Mindset so trainieren, dass wir uns selbst nie zu wichtig nehmen und doch wichtig sind.

## Was war Ihr schönstes Gäste Erlebnis?

(überlegt) Da gibt es viele. Doch ein bleibendes Erlebnis liegt weit zurück. Als ich für Stammgäste der Lockvogel für einen Heiratsantrag sein durfte und ein ganzes Restaurant ohne Budgetvorgabe mit roten Rosen schmücken liess...

## Rooftop-Eventlocation



Schiffsboden, eine Kombüse, in Messing eingefasste Fenster und vor allem eine Weitsicht über den Zürichsee bis hin zu den Glarner Alpen. Das Hotel Sedartis hat nach einer Umbauphase den Rooftop Seminarraum in ein Schiffsdeck verwandelt, das zum Tagen und Feiern einlädt. Der Raum ist beliebig wandelbar und besticht durch seine einzigartige Seesicht. Beim neuen Konzept steht die Verbindung zur Region im Fokus. Bereits beim Umbau wurde auf Regionalität gesetzt: Über 80 Prozent der Arbeiten wurden von lokalen Handwerksbetrieben durchgeführt.

Das Designkonzept stammt aus der Feder von Gschwend Gastrobau, die auf Gastro-Designkonzepten spezialisiert sind und schon bei Gastroinstitutionen wie dem Schilthorn Restaurant mitgewirkt haben. Aber auch punkto Kulinarik wird grossen Wert auf Regionalität gelegt: von Fischchnusperli eines lokalen Fischers vom Zürichsee über Meilener Riesling bis zu einem Frozen Yogurt nach Hausrezept. Die integrierte «Bordküche» serviert vielfältige und massgeschneiderte Apéros und Flying Dinners.

Mehr Infos: [www.sedartis.ch](http://www.sedartis.ch)



### Zur Person: Ueli Knobel

- Ueli Knobel ist in Altendorf (SZ) aufgewachsen
- Verheiratet, Familienvater von 3 Kindern
- Kochlehre im Palace St. Moritz
- Stipendium für die Hotelfachschule Lausanne gewonnen
- 8 Jahre Hoteldirektor im Hotel Chesa Rosatsch in Celerina
- 3 Jahre Geschäftsleitungsmitglied im Seedamm Plaza, in Pfäffikon
- 8 Jahre Hotelier und Gastgeber im Hotel Sedartis, Thalwil