



## Hotel Seeburg, Luzern:

# Hinter den Kulissen der Bankett- und Event-Gastronomie!

Das Hotel Seeburg in Luzern setzt auf Bankette, Hochzeitsfeiern, Veranstaltungen und Seminare – mit vollem Erfolg! Die idyllisch und direkt am Ufer des Vierwaldstättersees gelegene Hotelanlage konnte sich in den letzten Jahren als Top-Adresse für gehobene Events positionieren. Dies nicht zuletzt auch als Folge von grundlegenden Veränderungen in den Bereichen Gastronomie und Prozess-Optimierung.

Text: Maja Hartmann, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Als das «älteste Hotel am Vierwaldstättersee» präsentiert sich das Hotel Seeburg auf seiner Website. Geschichte und Tradition des Hauses haben einen grossen Stellenwert, denn sie machen tatsächlich die Einzigartigkeit der «Seeburg» aus – und sie erklären auch, aus welchen Gründen die neun verschiedenen Gebäude des heutigen Hotelanwesens so unterschiedlich und so eigenständig daherkommen.

Wer sich der «Seeburg» von der Stadt Luzern her nähert, bemerkt sofort, dass dieses Hotel nicht in einer einzigen Epoche entstanden sein kann. Ganz unterschiedliche Baustile und -formen stehen Seite an Seite und verbinden sich zu einem grosszügigen Ensemble. 1835 wurde das Anwesen als «Hotel zur schönen Ansicht» in die Luzerner Hotellerie eingegliedert. Architektonisch hat sich besonders im Verlauf des 20. Jahrhunderts viel auf dem Areal getan. Vor allem hat das prächtige Jugendstilgebäude «Chalet Gardenia» mit seinem berühmten Panoramasaal, der im Jahre 1905 erbaut und 1999 unter Denkmalschutz gestellt wurde, den Charakter des Hotels geprägt.

Die vorläufig letzte Erweiterung erfuhr das Hotel Seeburg 2003, als ein

Verbindungstrakt zwischen dem «Chalet Gardenia» und dem Sechzigerjahre-Gebäude «Seeburg 61» errichtet wurde. Dadurch wurden der moderne Seeburg-Saal, die Reception und das A la Carte-Restaurant «Alexander» zu einer Einheit zusammengefügt. Heute besticht das Viersterne-Hotel vor allem durch seine Vielfalt, denn es bietet für jeden Geschmack etwas – von der rustikalen «Rigi-Hütte» mit Kaminfeuer über den romantischen Jesuitenhof mit Rosengarten beim Rosenheim bis hin zur Sunset-Bar direkt am Seeufer.

### Neue Leitung – neue Ausrichtung

Im Jahr 2011 hat der erfahrene Hotelier und Unternehmer Jon Clalüna die Direktion des Hotels Seeburg übernommen. Davor war Jon Clalüna unter anderem Leiter der Hotels und der Gastronomie der Pilatusbahnen AG und hat massgeblich zur Entstehung des neuen Hotels Pilatus Kulm beigetragen.

# Banketting



Impressionen vom Event- und Bankett-Hotel Seeburg in Luzern mit dem neuen Eingang und der Reception, mit dem Seerestaurant, dem Restaurant «Alexander»,

Unter seiner Leitung wurden 2012 und 2013 die Zimmer im Haus «Seeburg 61» renoviert. «Als ich dieses Hotel übernahm, war klar, dass einige Veränderungen vorgenommen werden mussten», erinnert sich Gastgeber und Hoteldirektor Jon Clalüna. «Wir haben  
▶ einerseits die Hotelzimmer und Junior-Suiten erneuert und sie auf den heutigen Viersterne-Komfortstandard angehoben,  
▶ andererseits das Küchen- und Produktionskonzept im Hotel Seeburg vollkommen neu gestaltet – dies vor allem deshalb, weil die bestehende technische Kücheninfrastruktur den Anforderungen eines modernen Bankett- und Seminar-Hotels nicht mehr gerecht wurde.»

## Ein Hotel im Wandel

Das Hotel Seeburg umfasst 61 Deluxe-Zimmer und Junior-Suiten. Dazu kommen das Restaurant «Alexander», das Seerestaurant, die Seeterrasse, die «Rigi-Hütte» und die stimmungsvolle Sunset-Bar. Vor allem aber ist die «Seeburg» eine Event- und Meeting-Location. Dabei stehen der Panorama-Saal mit 300

Bankett-Plätzen, der Seeburg-Saal mit 120 Bankett-Plätzen, die »Rigi-Hütte« mit 80 Sitzplätzen sowie der Jesuitenhof und das Rosenheim mit diversen Meetingräumlichkeiten zur Verfügung. «Unser Haus hat in den letzten Jahren einen Kulturwandel erfahren. Wir haben den Fokus von der traditionellen A la Carte-Gastronomie aufs Banketting und die Seminarverpflegung verlegt, denn gerade für grosse Events und Meetings aller Art bietet die 'Seeburg' eine optimale und eindruckliche Kulisse. Bei uns finden an gewissen Tagen mehrere Anlässe und auch schon bis zu drei Hochzeitsfeiern gleichzeitig statt», betont Hoteldirektor Jon Clalüna.

## Preisgekröntes Hochzeits-Resort

Tatsächlich hat sich das romantisch gelegene Hotel Seeburg innert weniger Jahre zu einer Top-Adresse für Hochzeiten entwickelt und durfte sogar den diesjährigen «Wedding Award Switzerland» in der Kategorie «Locations & Gastronomie» entgegennehmen. Dieser im Jahr 2016 ins Leben gerufene Award wird innovativen Unternehmen aus der Hochzeitsbranche verliehen, die sich mit überdurchschnittlichen Produkten und Dienstleistungen, aber auch mit hoher Servicequalität und grosser Kreativität auszeichnen. Der Preis soll sich als Qualitätslabel im Schweizer Hochzeitmarkt etablieren. Hoteldirektor Jon Clalüna zu GOURMET: «Den Award haben wir vor allem unseren Gästen zu verdanken. Die Feedbacks der Gäste wurden in der Bewertung besonders stark gewichtet. Der erste Platz im Ranking freut

Blick in die elegant-gediegenen Event- und Bankettsäle im Hotel Seeburg von Luzern (v.l.n.r.): Der Seeburg-Saal mit 120 Bankettplätzen, der legendäre





dem grosszügigen und romantischen «Hochzeitszimmer» und dem «Weihnachtshotel».

uns darum umso mehr. Offenbar waren unsere Gäste so zufrieden, dass wir uns von der Konkurrenz klar abheben können.»

Dies war nicht immer so. Noch vor rund fünf Jahren betrug die Zufriedenheitsquote der Bankett-Gäste gerade einmal 40 Prozent – heute sind es stolze 98,8 Prozent. Wie konnte diese Steigerung erreicht werden? Gastgeber Jon Clalüna: «Einerseits bieten wir den Hochzeitspaaren mit unseren drei Event-Managerinnen in Bezug auf die Organisation eine Rundum-Betreuung an. Wir haben das Knowhow, die Infrastruktur und das Netzwerk, um alle Facetten, die ein solcher Anlass erfordert, abzudecken. Andererseits haben wir uns im Bereich der Gastronomie stark steigern können. Denn die Zufriedenheit der Gäste steht und fällt mit der Qualität der Bankett-Menüs.»

## Ein innovatives Küchen- und Produktionskonzept

Um diese Top-Qualität zu erreichen, wurde Anfang 2016 ein neues Küchenkonzept implementiert. «Wir hatten bis Ende 2015 eine logistisch sehr komplizierte Situation in der Hotelgastronomie zu verzeichnen: Neun Häuser, fünf Küchen, sieben Warenlifte und zwölf Kombi-Dämpfer! Das bedingte eine zeitaufwendige Organisation und drückte die Personalkosten nach oben», erinnert sich der Hoteldirektor. Um herauszufinden, wie die Prozesse und Produktionsverfahren im Hotel Seeburg optimiert werden könnten, wandte sich Jon Clalüna deshalb an die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Sie ist eine Spezialistin für innovative Kochsysteme.

Wie immer in solchen Fällen wurden die Küchen-spezialisten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG – übrigens alles ausgebildete Köche und Küchenchefs mit viel Erfahrung – umgehend aktiv:

«Wir hatten bis Ende 2015 eine logistisch sehr komplizierte Situation in der Hotelgastronomie zu verzeichnen.»

Hoteldirektor Jon Clalüna

► Zunächst führten sie eine umfassende Analyse des Küchenbetriebs im Hotel Seeburg durch. Ein Küchen-Cocher der Hugentobler AG beobachtete während dreier Tage die Arbeits- und Produktionsabläufe, die Lauf- und Transportwege, kurz: alles, was sich in den Küchen des Hotels abspielte.

► Danach erarbeiteten die Kochsystemtechniker ein neues Konzept, das einerseits die Effizienz der Küchen-Brigade steigern und andererseits die Qualität der Speisen und Menüs verbessern sollte.

«Eine zentrale Vorgabe seitens der Auftraggeber be-

Jugendstil-Panorama-Saal mit 300 Sitzplätzen und die gemütlich-urhige «Rigi-Hütte» mit 80 Sitzplätzen.



# Banketting



stand darin, dass allfällige neue Geräte in die bestehende Küche so integriert werden, dass die Prozesse tatsächlich auch optimiert werden», erinnert sich der verantwortliche Berater für Kochsystemtechnik und ausgebildete Küchenchef Edi Wingeier von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

## Hightech-Kochverfahren für mehr Effizienz

Nach eingehender Beratung entschied man sich dafür, im Hotel Seeburg künftig vermehrt auf die innovativen Kochverfahren wie «freeze'n'go» (vakuumierte Vorproduktion), das Professionelle Schockfrostern, das Sous-Vide-Garen, das Niedertemperatur-Garen und das «Garen-über-Nacht» zu setzen.

Dabei wurden von der Hugentobler AG folgende Geräte, Anlagen und Komponenten in die bestehende Bankett- und Küchen-Infrastruktur implementiert:

- ▶ «FrigoJet»-Schockfroster/Schnellkühler und «GreenVac»-Vakuumsystem (als Grundlage für das «freeze'n'go»-Verfahren).
- ▶ CSC Sous Vide Bäder zur schonenden Vorproduktion der Menukomponenten.
- ▶ Kombisteamer «Practico Vision» mit energiesparender Integralverdampfung und Quereinschub.
- ▶ Eine massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlage «Schweizer Herd» aus der Eigenproduktion der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Das innovative Kochsystem der Hugentobler AG zum Ersten: Vorproduzierte Speisen und Menukomponenten werden im «FrigoJet»-Schnellkühler bei  $-40^{\circ}\text{C}$  auf  $+2^{\circ}\text{C}$  heruntergekühlt und in «GreenVac»-Vakuumschalen bis zur Regenerierung qualitätsverbessernd gelagert.

Das innovative Kochsystem der Hugentobler AG zum Zweiten: Das Niedertemperaturgaren und «Ueber-Nacht-Garen» im «Hold-o-maten», das Garen und Regenerieren im Vakuumbbeutel im CSC Sous Vide Bad.





Das innovative Kochsystem der Hugentobler AG zum Dritten: Der massgeschneiderte multifunktionale «Schweizer Herd» aus der Eigenproduktion der Hugentobler AG bietet eine Vielfalt an Kochverfahren (z.B. mit dem integrierten Induktions-Wok) sowohl für die Bankett- als auch für die A la Carte-Gastronomie.

Das innovative Kochsystem der Hugentobler AG zum Vierten: Die vorproduzierten Speisen fürs Bankett-Menu werden im Kombisteamer «Practico Vision» regeneriert und via die Teller-Hordenwagen den Bankett-Gästen in Top-Qualität serviert.



- ▶ Gradgenaue «Hold-o-maten» zum Warmhalten, Niedertemperaturgaren und zum «Über-Nacht-Garen».
- ▶ Hugentobler Bankettsystem mit Tellerhordenwagen und Thermohauben. Hugentobler ist übrigens der Erfinder der Bankettsysteme: 1986 regenerative Hugentobler als erstes Unternehmen im Kombisteamer auf Tellern fertig angerichtete Speisen.

## Das «freeze'n'go»-Konzept

Vor allem das «freeze'n'go»-Verfahren für eine zeitunabhängige Speisenproduktion steigert die Effizienz in der Bankett- und Profi-Küche markant. Stärke- und Gemüsebeilagen beispielsweise werden bei -40 Grad C im Schnellkühler «FrigoJet» auf +2 Grad C heruntergekühlt und in «GreenVac»-Vakuumschalen gelagert. Das verdreifacht die Haltbarkeitsdauer der Produkte, die ihren optimalen Geschmack und ihre natürliche Farbe bewahren und sogar besser als frischgekocht schmecken.

Konventionell zubereitete Speisen, Gebäcke oder Dessert-Komponenten lassen sich im «FrigoJet» professionell schockfrieren und tiefgekühlt lagern. So entstehen beim Gefrierprozess keinerlei Eiskristalle, und auch der Saftverlust beim Auftauen ist nicht vorhanden.

Oder aber man lässt Fleischstücke wie Schmorbraten, Geschnetzeltes oder Ragout im «Hold-o-maten» über Nacht garen. Anderntags werden die Fleischstücke im Vakuumbbeutel abgepackt, im «Practico Vision»-Kombisteamer pasteurisiert und schliesslich im «FrigoJet» professionell bei -40 Grad C schockgefrostet.



# Banketting

## Das Ergebnis – mehr Effizienz und hohe Speisenqualität

Was wurde mit diesen Neuerungen erreicht? Chef de Cuisine Marco Tresch fasst im GOURMET-Gespräch die Vorteile der neuen Produktionsverfahren wie folgt zusammen: «Seit wir mit diesem System arbeiten, können wir zeitunabhängig produzieren. Wir können die Arbeitszeiten viel besser auslasten – die Überstunden wurden gesenkt bzw. es fallen gar keine mehr an. Dadurch entsteht auch eine viel angenehmere Atmosphäre in der Küche. Die Hektik, die sonst bei einer vollen Saalauslastung herrschte, ist weg.»

«Seit wir mit diesem System arbeiten, können wir zeitunabhängig produzieren.»

Chef de Cuisine Marco Tresch

Wenn die drei Festsäle der «Seeburg» gleichzeitig ausgebucht sind, kann es durchaus vorkommen, dass die Küchen-Brigade bis zu 500 Bankett-Menüs an einem Tag zuzubereiten hat. Waren früher dazu noch 24 Mitarbeitende nötig, meistert das Küchenteam die 500 Bankett-Mahlzeiten heute mit zwölf Mitarbeitenden – und dies ohne Probleme.

Chef de Cuisine Marco Tresch nennt die Gründe: «Wir können unter der Woche sehr viele Speisekomponenten ohne Qualitätsverlust vorproduzieren. Ausserdem wurden auf Grund der Beratung durch die Hugentobler-Fachleute die Abläufe und Transportwege so optimiert, dass wir selbst an den Bankett- und Event-Tagen viel effizienter arbeiten können. Früher musste das Service-Personal auf die angerichteten Teller warten. Heute ist



Vor dem prächtigen «Chalet Gardenia» (v.l.n.r.): Hoteldirektor Jon Clalüna, Chef de Cuisine Marco Tresch, F&B-Assistentin Esra Tellenbach mit Edi Wingeier, Berater für Kochsystemtechnik der Hugentobler AG.

es genau umgekehrt: «Wir sind am Pass so schnell und effizient mit Schicken, dass der Service mit Tellertragen und Servieren fast nicht nachkommt!»

## Beratung vor, während und nach der Umstellung

Weshalb fiel die Wahl zugunsten des neuen und innovativen Küchensystem ausgerechnet auf die Hugentobler AG aus Schönbühl? «Es gibt mehrere Gründe dafür», betont Hoteldirektor Jon Clalüna. «Einer der wichtigsten Gründe besteht darin, dass ich bei Hugentobler von ausgebildeten Köchen und erfahrenen Küchenchefs beraten wurde. Und diese haben wiederum unsere Köche im Haus optimal instruiert, geschult und ihnen im

Masstab 1 zu 1 aufgezeigt, wie sie am besten mit dem neuen System umgehen – von Koch zu Koch! Das ist alles andere als eine Belehrung, sondern bildet einen echten Knowhow-Transfer, welcher von unserer Kochbrigade denn auch voll und ganz akzeptiert wurde.»

Davon haben alle Beteiligten profitieren können, wie Edi Wingeier, Berater für Kochsystemtechnik bei der Hugentobler AG, bestätigt: «Die Kunden lernen von unseren Köchen, wie sie das Optimum aus ihren neuen Geräten herausholen können. Und wir wiederum lernen aus deren Feedback, wie wir unsere Geräte optimieren können. In den kleinen Dingen liegt oft das grösste Potenzial.»

Besonders geschätzt hat das «Seeburg»-Küchenteam, dass die Coaches von Hugentobler nicht nur vor der Umstellung auf das neue System vor Ort waren, sondern auch danach. Chef de Cuisine Marco Tresch bestätigt gegenüber GOURMET: «Von der Arbeitsplanung über die Menu-Gestaltung bis hin zu den Eigenschaften der neuen Geräte wurden wir laufend und kompetent beraten, instruiert und geschult. Der Coach kommt übrigens noch immer regelmässig bei uns vorbei. Gerade gestern war er da und hat sich die Menüs angesehen. Er hat nachgefragt, wie zufrieden wir mit den Verfahren sind und welche Erfahrungen wir mit der Regeneration gewisser Speisen machen. Er bringt uns auch Rezept-Ideen mit.»

«Von der Arbeitsplanung über die Menu-Gestaltung bis hin zu den Eigenschaften der neuen Geräte wurden wir laufend und kompetent beraten, instruiert und geschult.»

Chef de Cuisine Marco Tresch

## Alle Jahre wieder...

Mit dem Beginn der kalten Jahreszeit werden die Hochzeiten wohl etwas weniger werden. Doch das bedeutet nicht, dass dann im Hotel Seeburg Ruhe einkehrt! Denn jeweils ab Mitte November verwandelt sich das Haus in ein «Weihnachtshotel» und erstrahlt im Glanz von 300 000 kleinen Lämpchen. Wie ein Märchenschloss hergerichtet, empfängt es dann bis Silvester seine Gäste zu speziellen Anlässen und Weihnachtsfeiern. Schon seit bald 20 Jahren findet diese winterliche Verwandlung zum «Weihnachtshotel» statt. Chef de Service Esra Tellenbach weiss, wie wichtig dieser Brauch für das Haus ist: «Unsere Gäste wissen, dass wir die Weihnachtszeit mit einer aufwändigen Dekoration besonders zelebrieren und verlassen sich auch darauf. Das merkt man daran, dass wir bereits im September Reservationen für das Weihnachtsprogramm entgegennehmen dürfen.»

**gastronomia**  
Halle 36, Stand C050