

Solothurn, 2. Juni 2020

43. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn

Genossenschaft Baseltor 2019 mit Rekordumsatz vor dem Corona-Jahr

Aussergewöhnliche Situationen erfordern aussergewöhnliche Massnahmen. So fand die 43. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn in Corona Zeiten zum ersten Mal in schriftlicher Form statt. Das Solothurner Gastrounternehmen mit seinen fünf Betrieben - Baseltor, Solheure, Salzhaus, La Couronne und Hoch3 Catering – hat 2019 einen Gesamtumsatz von 13.5 Mio Franken erwirtschaftet und damit das beste Resultat ihrer Geschichte realisiert. Die Coronakrise hinterlässt aber im neuen Jahr deutliche Spuren.

Rekordumsatz trotz anspruchsvollem Markt

Der Präsident der Genossenschaft Baseltor Solothurn Matthias Anderegg hätte anlässlich seiner ersten GV den Genossenschafterinnen und Genossenschaftern gerne persönlich kommuniziert, dass die Genossenschaft mit ihren fünf Betrieben – Baseltor, Solheure, Salzhaus, La Couronne und Hoch3 Catering – 2019 einen Rekordumsatz von 13.5 Mio Franken erwirtschaftet hat. Aufgrund der Corona Pandemie musste erstmals seit über 40 Jahren auf eine Versammlung verzichtet werden. So stimmten die Genossenschafterinnen und Genossenschafter der Jahresrechnung, Jahresbericht und Entlastung des Vorstandes schriftlich und bei einer Stimmbeteiligung von 50% vorbehaltlos zu. «Dies ist schon eine besondere Situation für meine erste GV als Präsident. Ich hoffe jedoch sehr, dass wir den gesellschaftlichen Teil diesen Sommer nachholen können», hält Anderegg fest.

Die Genossenschaft Baseltor bewegt sich in einem anspruchsvollen Markt. Solothurn erfreut sich einer schon fast legendären Beizendichte, jährlich ergänzt um Neueröffnungen. Der Genossenschaft ist es dabei gelungen, das Unternehmen gut zwei Jahre nach der Eröffnung von La Couronne Hotel Restaurant als jüngstem Betrieb zu konsolidieren. «In einer Branche mit tiefen Margen und hohem Kostendruck ist das positive Ergebnis insbesondere unseren engagierten Leitungen und ihren Teams zu verdanken», betont Anderegg. Den grossen Einsatz aller Mitarbeitenden hat die Genossenschaft erneut mit einer Ausschüttung von CHF 200 000 als Beteiligungen belohnen können.

Im Branchenvergleich ist die Genossenschaft verwöhnt mit jungen, tollen Mitarbeitenden mehrheitlich aus der Region. 2019 stand zusätzlich die Nachwuchsförderung im Fokus. Mit der Schaffung einer Teilzeitstelle für die Entwicklung der Lernenden sowie Junior-Kaderstellen hat die Genossenschaft ihr Engagement als Ausbildungsbetrieb weiter ausgebaut.

Rück- und Ausblicke aus den Betrieben

Das Restaurant Hotel Baseltor blickt auf ein unverändert gutes 2019 zurück. Mit seinen beiden Terrassen und dem charmanten Innenhof hat es sich als toller Sommerort und als Alternative zur Aare-Meile etabliert. Pia Camponovo und ihr Team begeisterten mit ihrer bewährten Slow Food

Küche, regelmässig ergänzt um neue, saisonal Gericht. Das Hotel mit seiner Positionierung als Swiss Historic Hotel für Kulturtouristen und Velofahrern gilt verstärkt auch bei ausländischen Businessgästen als Geheimtipp.

Solheure Bar Restaurant Lounge hatte unter der kompetenten Führung von Sabrina Knittel ein Superjahr. Zusammen mit ihrem Team ist es ihr gelungen, trotz gewachsener Konkurrenz und Einschränkungen für Partys, den budgetieren Umsatz um fast 10 % zu übertreffen. Mehr Essen am Abend, eine Vielzahl von Veranstaltungen, Bankette und Seminare sowie neue Angebote wie etwa das Atelier für Kinder machen das Solheure zu einem noch lebendigeren Ort für ein breites Publikum

Das Restaurant Salzhaus feierte letztes Jahr unter der Leitung von Lea Jaussi bereits sein 10 jähriges Jubiläum und konnte dieses Ereignis mit einer Vielzahl von über das Jahr verteilten Events feiern. Diese reichten von Gastköchen über dem Kochen für die Gassenküche bis hin zu einer «behind the scene» Party. Dank der unverändert innovativen Küche von Christian Härtege und seinem Küchenteam durfte das Salzhaus auch im letzten Jahr wieder einen Michelin Bib Gourmand in Empfang nehmen. Die Kreativität und das Handwerk des Küchenchefs wurde zudem von der World Gourmet Society mit dem ersten Platz beim Best Video Awards in London ausgezeichnet.

La Couronne Hotel Restaurant wird seit September 2019 von Claudia Vogl Baki und Murat Baki als neue Direktion geführt. Diese haben sich rasch eingelebt und zusammen mit Chef de cuisine Martin Elschner sicht- und spürbare Akzente setzen können. Die neuen Gastgeber erhielten überaus positive Resonanz, was sich auch in steigenden Umsätzen widerspiegelt. Das 4-Sterne Swiss Historic Hotel ist neu auch Mitglied bei Private Selection Hotels, einer Schweizer Kooperation von führenden 4-Sterne Hotels. Nach etwas mehr als zwei Jahren hat sich das Hotel als erste Adresse im Mittelland etabliert und erhält Top-Bewertungen auf den führenden Hotelportalen.

Der geplante Relaunch von Hoch3 Catering musste aufgrund der Veränderungen im La Couronne verschoben werden. Dieser wird 2020 nach erfolgter Konsolidierung durch die neue Leiterin Cheyenne Hess nachgeholt. Aber auch 2019 verwöhnte Hoch3 Catering die Gäste bei den Solothurner Film- und Literaturtagen und neu auch bei der erstmals durchgeführten Classionata. Diese Anlässe werden von der Genossenschaft Baseltor zudem im Rahmen des Kultur-Sponsorings unterstützt.

Corona Virus – ein Ausblick

Die Genossenschaft Baseltor Solothurn startete im Januar und Februar erfolgreich ins 2020. Mit der Ankunft des Corona Virus in der Schweiz mussten alle Betriebe ab Mitte März schliessen. Zentrales Ziel für die Genossenschaft war in einer ersten Phase die Sicherung von Arbeitsplätzen und Liquidität, was dank der erfolgreichen Arbeit der letzten Jahre verbunden mit Kurzarbeit und Covid Krediten erreicht werden konnte. «Corona bedeutet für unsere Genossenschaft zum Glück keine existenzielle Bedrohung» sagt dazu Martin Volkart, Delegierter des Vorstandes. «Die grösste Krise in der 40 jährigen Geschichte der Genossenschaft ist für uns aber substanziell und wir sind darauf angewiesen, neben grossen internen Bemühungen auch faire Lösungen mit unseren Vermietern und der Versicherung zu finden».

Der Re-Start am 11. Mai mit Anpassungen bei den Öffnungszeiten und im Angebot sowie zwei Seatings am Abend ist in allen Betrieben gut geglückt. Die Schutzkonzepte werden dabei sehr sorgfältig und zusammen mit einem starken Fokus auf ein stimmiges Ambiente umgesetzt. Die beiden Hotels verzeichnen eine erfreuliche Nachfrage von Feriengästen und Velotouristen aus der Schweiz und waren über Auffahrt und Pfingsten sogar ausgebucht. Volkart relativiert aber: «Businessgäste, ausländische Touristen und die Bereiche Bankette, Events und Seminare fehlen bisher völlig. Entsprechend erreichen unsere Umsätze aktuell trotz erfreulichem Wiedereinstieg nur etwas mehr als die Hälfte vom Normalbetrieb. Wir müssen für das Corona-Jahr mit einem Minderumsatz von mindestens 30% rechnen».

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:

Matthias Anderegg, Präsident Genossenschaft Baseltor, 079 311 89 11

Martin Volkart, Delegierter Genossenschaft Baseltor, 079 540 36 10

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

Baseltor Restaurant Hotel

Umsatz 2019: CHF 2 900 000

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn

Telefon +41 (0)32 622 34 22

E-Mail: info@baseltor.ch

www.baseltor.ch

Betriebsleitung: Buphahak Phetxomphou, Pia Camponovo

SOLHEURE BAR RESTAURANT LOUNGE

Umsatz 2019: CHF 3 900 000

Ritterquai 10, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 637 03 03

E-Mail: mail@solheure.ch

www.solheure.ch

Betriebsleitung: Sabrina Knittel

SALZHAUS Restaurant Bar

Umsatz 2019: CHF 2 000 000

Landhausquai 15a, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 622 01 01

E-Mail: info@restaurant-salzhaus.ch

www.restaurant-salzhaus.ch

Betriebsleitung: Lea Jaussi, Christian Härtge

La Couronne Hotel Restaurant

Umsatz 2019: CHF 4 500 000

Hauptgasse 64, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 625 10 10

E-Mail: info@lacouronne-solothurn.ch

www.lacouronne-solothurn.ch

Betriebsleitung: Claudia Vogl Baki und Murat Baki, Martin Elschner

Hoch3 Catering

Umsatz 2019: CHF 200 000

Ritterquai 8, 4500 Solothurn

Telefon: + 41 (0)32 622 02 02

E-Mail: mail@hoch3catering.ch

www.hoch3catering.ch

Betriebsleitung: Cheyenne Hess



COURONNE

SALZ
HAUS

solheure •

baseltor