

Solothurn, 29. Mai 2019

42. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn

## Stabsübergabe nach acht erfolgreichen Jahren

**Anlässlich der 42. Generalversammlung der Genossenschaft Baseltor Solothurn übergibt Stefan Batzli nach acht Jahren das Präsidium an Matthias Anderegg. Stefan Batzli blickt auf eine erfolgreiche und bewegte Präsidentschaft zurück. 2018 ist es der Genossenschaft Baseltor Solothurn mit ihren fünf Betrieben - Baseltor, Solheure, Salzhaus, La Couronne und Hoch3 Catering - gelungen, den Gesamtumsatz auf über 13 Mio Franken zu steigern und gleichzeitig das beste Resultat in ihrer Geschichte zu realisieren.**

### Von Batzli zu Anderegg

Seit acht Jahren hat Stefan Batzli kompetent und souverän die Genossenschaft Baseltor geführt. Als Vorstandsmitglied 2010 gestartet, wurde er im Mai 2011 von der Generalversammlung zum Präsidenten gewählt. Während seiner Amtszeit ist die Genossenschaft stark gewachsen: neu kamen Hoch3 Catering und die ehemalige Krone und heutige La Couronne zum Unternehmen dazu. Mit dem Wachstum einher ging eine weitere Professionalisierung der Organisation und eine Verjüngung der Genossenschaft. Heute präsentiert sich diese als ein wichtiger Teil der Kultur- und Tourismusstadt Solothurn und zählt zu den führenden Arbeitgebern der Branche im Kanton. «Als Präsident der Genossenschaft Baseltor blicke ich auf tolle acht Jahre zurück. Zusammen mit meinem Vorstand, den engagierten Betriebsleitungen und ihren motivierten Teams konnten wir mit unseren einmaligen Betrieben wertvolle gastronomische und kulturelle Akzente in Solothurn setzen.»

Die Generalversammlung wählte Matthias Anderegg einstimmig als Nachfolger und neuen Präsidenten. Er ist 52 Jahre alt und selbständiger Unternehmer mit einem Büro für Architektur und Baumanagement in Bellach, Zürich und Basel. Anderegg ist Mitglied des Solothurner Gemeinderates und hat vor zehn Jahren den Umbau des Salzhauses mitverantwortet. In einer kurzen Ansprache betonte er seine Verbundenheit mit Genossenschaft und Stadt und dass er seinen Fokus auf eine sorgfältige weitere Entwicklung des Erreichten legen will. Dabei kann Anderegg auf den ebenfalls einstimmig gewählten bisherigen Vorstand zählen. Unverändert leitet dabei Martin Volkart das Unternehmen als Delegierter des Vorstandes an.

### Ein attraktiver Arbeitgeber

Finanzchef Franz Herger konnte an der GV auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken. Gemeinsam erwirtschafteten die fünf Betriebe 2018 in einem Umfeld mit wachsender Konkurrenz einen Umsatz von 13,2 Mio. Franken, wozu La Couronne mit dem ersten vollen Betriebsjahr wesentlich beitragen konnte. Stefan Batzli konnte bei seinem letzten Auftritt als Präsident befriedigt die gelungene Konsolidierung der Genossenschaft nach dem Wachstumsschritt mit der ‚Krone‘ feststellen. Er betonte die zentralen Werte einer nachhaltigen Unternehmensführung mit dem Menschen im Mittelpunkt: Diese drückt sich in der Genossenschaft in der Lohngleichzeit zwischen

Männern und Frauen aus, die leitenden Positionen sind zu 60 % von Frauen ausgefüllt und mit 20 Auszubildenden und Praktikanten ist die Etablierung als Ausbildungsbetrieb gelungen. Zudem werden alle Mitarbeitenden regelmässig am Unternehmensergebnis beteiligt und erhielten nach dem erfolgreichen letzten Jahr unabhängig von ihrer Funktion einen Bonus von 2'000 Franken.

Die Genossenschaft hat sich 2018 noch stärker in der Öffentlichkeit engagiert. Dazu gehören das Sponsoring von Kulturevents wie den Solothurner Film- und Literaturtagen oder des Light Run sowie eine aktive Beteiligung in der Ortsplanungsrevision und der Lösungssuche im Spannungsfeld der Stadt als Ausgeh- und Wohnort.

### **Rück- und Ausblicke aus den Betrieben**

Vertiefte Informationen erhielten die über 100 anwesenden Genossenschaftlerinnen und Genossenschaftler direkt von den verschiedenen Betriebsleitungen, welche für ihre spannenden und launigen Auftritte mit grossem Applaus belohnt wurden.

Buphahak Phetxomphou – seit Mitte Jahr als neue, versierte Gastgeberin im Restaurant Hotel Baseltor tätig – berichtete von 2018 als Rekordjahr mit immer wieder ausgebuchtem Hotel und Restaurant. Chefköchin Pia Camponovo begeisterte dabei unverändert mit ihrer über die Stadtgrenze hinaus anerkannten Slow Food Küche. Zudem hat sich der Aussenraum mit seinen beiden Terrassen und dem charmanten Innenhof endgültig als beliebte Alternative zur lebendigen Aare-Meile etabliert und bildete so eine willkommene Stärkung des Lebens in der Altstadt.

Auch das Salzhaus Restaurant Bar mit Lea Jaussi und Jelena Nikolic als Betriebsleitungen konnte auf das beste Jahr seit der Eröffnung zurückschauen und übertraf dabei erstmals die Umsatzgrenze von 2 Mio Franken. Das Fine Dining an der Aare profitierte unverändert von seinem einmaligen Ambiente und der neu auch mit einem der begehrten Bib Gourmand des Guide Michelin ausgezeichneten Fusion Küche von Christian Härtge. Gelungen ist auch das für Solothurn einmalige Angebot mit japanischer Küche, welche sich jeden Donnerstag mit einer speziellen Karte und Menu präsentiert. Das Know how dazu sammelte Küchenchef Christian Härtge mit Reisen nach Japan und dem Austausch mit japanischen Küchenchefs. 2019 wird das Salzhaus sein 10-jähriges Bestehen mit über das Jahr verteilten Events feiern, darunter auch einem Gastkochen in der städtischen Gassenküche.

Vom Jahrhundert-Sommer profitieren konnte letztes Jahr das Solheure Bar Restaurant Lounge. Chefin Sabrina Knittel konnte so trotz den Diskussionen um Öffnungszeiten und einem weiter gewachsenen Angebot an Konkurrenz ein positives Fazit ziehen. Die unverändert starke Ausstrahlung als überregionaler Treffpunkt wurde ergänzt durch eine grosse Zahl an vielfältigsten Anlässen wie Aperos, Firmenanlässen und Events. Die neu eingeführte Möglichkeit, die beliebte Lunchküche auch am Abend im Solheure zu geniessen, stiess auf breite Resonanz. Ergänzt wurde dies durch das neue Atelier Solheure mit einem Programm für Kinder und einer verstärkten Zusammenarbeit mit dem benachbarten Co-Working Space. Auch erlaubte ein Entscheid des Verwaltungsgerichtes ab dem Herbst wieder einzelne Parties durchzuführen und so das fehlende Angebot in der Stadt etwas zu entschärfen.

La Couronne Hotel Restaurant hatte 2018 das erste volle Betriebsjahr. Roman Oswald und Simone Berchtold konnten eineinhalb Jahre nach der Eröffnung eine erfreuliche Entwicklung aufzeigen. Das \*\*\*\* Swiss Historic Hotel wurde auf den sozialen Medien und den einschlägigen Online-Plattformen als eines der besten Hotels der Schweiz bewertet. Dabei erhielten Zimmer-

Design, Ambiente und Gastgeber überdurchschnittliche Feedbacks auch von internationalen Gästen. Die Logiernächte des Hotels konnten so zum neuen Logiernächte-Rekord von Solothurn beitragen.

Positiv weiterentwickelt hat sich im letzten Jahr auch das Restaurant mit seinen 13 Gault-Millau Punkten unter Chef de cuisine Martin Elschner. Dazu beigetragen hat ein Relaunch im Herbst mit gezielten Veränderungen in Raumgestaltung und Angebot. So wirkt die Gastronomie heute frischer, ungezwungener und spricht ein breites Publikum an. Letzteres gilt auch für den Krone-Saal, welcher mit Anlässen, Bällen, Tagungen und Seminaren wieder zum gesellschaftlichen Treffpunkt der Stadt geworden ist und zusammen mit dem benachbarten barocken Rittersaal im VonRoll Haus sehr gut ausgelastet war.

2019 steht in La Couronne ein Wechsel in der Führung bevor: nach drei Jahren intensiver Aufbauarbeit haben Roman Oschwald und Simone Berchtold entschieden, eine Auszeit zu nehmen und sich neu zu orientieren. An ihre Stelle tritt ab 1. September 2019 mit Murat Baki und Claudia Vogl Baki ein erfahrenes Hotel-Ehepaar, das in den letzten drei Jahren äusserst erfolgreich das Boutique-Hotel Auberge in Langenthal geleitet hat.

Für weiter Auskünfte wenden Sie sich an:

Martin Volkart, Delegierter Genossenschaft Baseltor, 079 540 36 10

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

#### **Baseltor Restaurant Hotel**

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn

Telefon +41 (0)32 622 34 22

E-Mail: [info@baseltor.ch](mailto:info@baseltor.ch)

[www.baseltor.ch](http://www.baseltor.ch)

Betriebsleitung: Buphahak Phetxomphou, Pia Camponovo

#### **SOLHEURE BAR RESTAURANT LOUNGE**

Ritterquai 10, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 637 03 03

E-Mail: [mail@solheure.ch](mailto:mail@solheure.ch)

[www.solheure.ch](http://www.solheure.ch)

Betriebsleitung: Sabrina Knittel

#### **SALZHAUS Restaurant Bar**

Landhausquai 15a, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 622 01 01

E-Mail: [info@restaurant-salzhaus.ch](mailto:info@restaurant-salzhaus.ch)

[www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch)

Betriebsleitung: Lea Jaussi, Christian Härtge

**La Couronne Hotel Restaurant**

Hauptgasse 64, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 625 10 10

E-Mail: [info@lacouronne-solothurn.ch](mailto:info@lacouronne-solothurn.ch)

[www.lacouronne-solothurn.ch](http://www.lacouronne-solothurn.ch)

Betriebsleitung: Roman Oswald (Direktion), Simone Berchtold (Leitung Hotel), Martin Elschner (Chef de cuisine)

**Hoch3 Catering**

Ritterquai 8, 4500 Solothurn

Telefon: +41 (0)32 622 02 02

E-Mail: [mail@hoch3catering.ch](mailto:mail@hoch3catering.ch)

[www.hoch3catering.ch](http://www.hoch3catering.ch)

Betriebsleitung: Sabrina Knittel (ad Interim)