



1978

GENOSSENSCHAFT  
**BASEL TOR**

SOLOTHURN

JAHRESBERICHT  
**2025**

# INHALT

VORWORT	<b>3</b>
EIN ÜBERBLICK ZU GENOSSENSCHAFT UND UNTERNEHMEN	<b>4</b>
HOTEL-RESTAURANT BASELTOR	<b>5</b>
KLOSTERHERBERGE	<b>6</b>
RESTAURANT UND BAR SOLHEURE	<b>7</b>
RESTAURANT SALZHAUS	<b>8</b>
LA COURONNE HOTEL RESTAURANT	<b>9</b>
VIKTOR	<b>10</b>
BILANZ UND ERFOLGSRECHNUNG 2025	<b>11</b>
AUSBLICK 2026	<b>12</b>

# VORWORT

Liebe Genossenschafterinnen, liebe Genossenschafter

Ein weiteres anspruchsvolles Jahr liegt hinter uns. Die geopolitischen Verwerfungen wirken sich auf unser Land, unsere Region und unsere Branche aus. Obwohl kaum vorstellbar, haben sich die Bedingungen gegenüber dem Vorjahr noch einmal verschlechtert. Nebst den bestehenden Konflikten brennt es nun auch noch im Nahen Osten. In Zeiten wie diesen lohnt sich ein Blick auf grundlegende Prinzipien des internationalen Zusammenlebens. Die Präambel der UNO-Charta aus dem Jahre 1945 erinnert uns daran, worauf eine friedliche und gerechte Weltordnung gebaut ist. Einen Abschnitt daraus möchte ich hier zitieren: «... unseren Glauben an die Grundrechte des Menschen, an Würde und Wert der menschlichen Persönlichkeit, an die Gleichberechtigung von Mann und Frau sowie von allen Nationen, ob gross oder klein, erneut zu bekräftigen.»

Was im Moment auf dieser Welt geschieht, ist aus historischer Sicht kaum nachvollziehbar. Wir erleben eine Zeit nationalistischer Entwicklungen; Rechtspopulisten werden wieder salonfähig. Wir dürfen diesen Hetzern das Feld nicht überlassen und unsere gesellschaftlichen und politischen Errungenschaften nicht aufs Spiel setzen. Es ist daher wichtig dagegenzuhalten. Die aus der UNO-Charta zitierten Werte bilden auch für uns in der Genossenschaft Baseltor eine zentrale Grundlage. Wir leben sie im Alltag unserer Betriebe – im respektvollen Miteinander, im fairen Umgang und in der Überzeugung, dass jede und jeder zählt. In einer Zeit, in der weltweit Tendenzen an Stärke gewinnen, die Menschen gegeneinander ausspielen und Errungenschaften infrage stellen, möchten wir bewusst einen Kontrapunkt setzen. Auch als vergleichsweise kleine Organisation leisten wir unseren Beitrag zu einer offenen, solidarischen und vielfältigen Gesellschaft.

Alle diese Strömungen und Verunsicherungen haben Einfluss auf unser tägliches Leben. Auch wenn uns das nicht immer präsent ist, spüren wir sie deutlich. Das Konsumverhalten unserer Gäste verändert sich und macht die Rahmenbedingungen für unsere Branche anspruchsvoller. Um sich in der Gastronomie und Hotellerie zu behaupten, ist eine stetige Auseinandersetzung mit dem gesamten Angebot gefordert. Es benötigt viel Kreativität, gefes-

tigte Strukturen und – das Allerwichtigste – motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Herzblut und Engagement dabei sind. Unsere Genossenschaft lebt diese Kultur. Wir sind überzeugt, dass wir mit unseren Werten die Basis für ein gutes Umfeld bieten. Auch in Zukunft werden wir die Aspekte der Nachhaltigkeit, unsere Attraktivität als Arbeitgeberin und anstehende Investitionsprojekte gemeinsam weiterentwickeln.

Wie jedes Jahr verfolgen wir die Entwicklung in unserer Stadt und der Region sehr genau. Nach wie vor erfreuen wir uns an der Zentrumsfunktion unserer Kantonshauptstadt. Diese bringt viele Besucher und somit Gäste in unsere Betriebe. Um die Übernachtungszahlen zu steigern, sind wir auf mehrtägige Aufenthalte von auswärtigen Gästen angewiesen. Die Förderung der Attraktivität unserer Region ist hierbei zentral. Solothurn Tourismus, als übergeordnete Anlaufstelle, und die touristische Ausrichtung der städtischen Politik wirken hier mit. Nach wie vor sind wir auf die Sensibilisierung und Unterstützung der Behörden angewiesen. Aussenraumgestaltung, Öffnungszeiten, Bewilligungen für spezielle Anlässe und vieles mehr garantieren gute Rahmenbedingungen für die Gastro- und Hotelleriebranche in unserer Stadt. Ohne dieses Zusammenspiel geht es nicht. Wir spüren die Konkurrenz der grösseren Städte und müssen unsere Besonderheiten wie das kulturelle Angebot, die historische Altstadt, die Flusslandschaft und den Jura als Naherholungsgebiet aktiv hervorheben. Zu dieser Attraktivität leisten wir mit unseren ausserordentlichen Betrieben unseren Beitrag.

Es bleibt spannend und anspruchsvoll. Wir gehen die Herausforderungen gemeinsam an. Ich danke an dieser Stelle einmal mehr meinen Kolleginnen und Kollegen im Vorstand, sämtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Betrieben und nicht zuletzt allen Genossenschafterinnen und Genossenschaftefern, die es ermöglichen, dass wir die Institution Genossenschaft Baseltor weiterhin erfolgreich entwickeln können. Wir freuen uns auf die Begegnungen innerhalb der Baseltor-Familie, à bientôt en ville!

Für den Vorstand  
*Matthias Anderegg, Präsident Genossenschaft Baseltor*

# EIN ÜBERBLICK ZU GENOSSENSCHAFT UND UNTERNEHMEN

Das Jahr 2025 war für die Genossenschaft Baseltor geprägt von einer insgesamt stabilen Nachfrage, die jedoch von einem anhaltend hohen wirtschaftlichen Druck auf der Kostenseite überlagert wurde.

In der Hotellerie bewegten sich Umsätze und Logiernächte weitgehend auf dem Niveau des Vorjahres – dies mit einem schwachen Start und einer deutlichen Erholung in der zweiten Jahreshälfte. In der Gastronomie zeigte sich hingegen eine differenziertere Entwicklung: Insgesamt verzeichneten wir in der Gastronomie einen Umsatzrückgang von rund 3.5%. Diese Entwicklung ist zu einem nicht unwesentlichen Teil auf einen Rückgang vom Getränkeumsatz zurückzuführen. Damit hat sich die Zusammensetzung der Umsätze spürbar verschoben. Der Anteil des Food-Umsatzes ist im Verhältnis deutlich gestiegen, was sich unmittelbar in der Kostenstruktur niederschlägt.

Unter Berücksichtigung des Wasserschadens im Salzhaus und des daraus resultierenden temporären Betriebsausfalls dürfen wir nachfrageseitig insgesamt auf ein solides Jahr zurückblicken. Demgegenüber steht jedoch eine spürbare Verschlechterung der Kostenstruktur. Steigende Mitarbeiterkosten, erhöhte Warenkosten sowie längerfristig zunehmende Aufwendungen in Unterhalt und Infrastruktur belasten das Ergebnis und widerspiegeln eine Entwicklung, die branchenweit zu beobachten ist. Diese Ausgangslage erfordert eine klare strategische

Fokussierung: Kostendisziplin, eine erhöhte operative Produktivität und eine präzise geschärfte Angebotspositionierung rücken ins Zentrum unternehmerischen Handelns. Dabei bleibt unser Anspruch unverändert: Wir differenzieren uns über ein angemessenes Preis-/Leistungsverhältnis, über Qualität, Authentizität und über ein stimmiges, konsistentes Gästelerlebnis.

Strategisch hat sich ein Ausschuss des Vorstandes vertieft mit der Weiterentwicklung des übergeordneten Führungsmodells sowie mit der Nachfolgeregelung des Delegierten ab Anfang 2027 auseinandergesetzt. Diese Arbeit bildet eine wichtige Grundlage für die langfristige Stabilität und Weiterentwicklung der Genossenschaft.

Ein einschneidendes Ereignis stellte der Wasserschaden im Salzhaus dar, der während der umsatzstarken Sommermonate zu einer temporären Schliessung führte. Die daraus resultierenden finanziellen Einbussen sind erheblich und wirken bis in das laufende Geschäft hinein nach.

Das Thema Nachhaltigkeit bleibt ein integraler Bestandteil unserer strategischen Ausrichtung. Im Jahr 2025 hat sich der Fokus jedoch spürbar verschoben: Weg von einer primär normativen Betrachtung hin zu einer stärker betriebswirtschaftlich geprägten Perspektive. Ressourceneffizienz, Kreislaufdenken und langfristige Resilienz rücken stärker in den Vordergrund und werden zunehmend als unternehmerische Notwendigkeit verstanden.



## HOTEL-RESTAURANT **BASELTOR**

Das Baseltor darf wiederum auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken, auch wenn die gesamthaft veränderte Kostenstruktur auch das Ergebnis des Baseltor's belastet.

Der Betrieb präsentiert sich insgesamt stabil, gut positioniert und konstant auf einem hohen Niveau. Martin und sein Team profitieren sichtbar von der in den letzten Jahren aufgebauten betrieblichen Qualität, einer klaren Haltung im Angebot sowie einer starken Verankerung im Markt.

Die konsequente Weiterführung der Nachhaltigkeitsbestrebungen, unter anderem auf Basis der IBEX-Zertifizierung und das Storytelling zu Lieferanten, stärkt die Glaubwürdigkeit des Betriebes und beeinflusst die Markenwahrnehmung positiv. Zudem entschied sich das Baseltor sich mit dem Label «Bio cuisine» zertifizieren zu lassen.

Das neu gestaltete Séparée wird von den Gästen sehr geschätzt und bietet sowohl atmosphärisch als auch betrieblich einen klaren Mehrwert. Solche gezielten Investitionen in die Angebotsqualität zeigen unmittelbar Wirkung.

Herausfordernd bleibt die Situation im Aussenbereich: Die reduzierte Anzahl Plätze wirkt sich substantiell auf Umsatz und Kostenstruktur aus. Der Entscheid zum Baugesuch zur Normalisierung dieser Situation ist weiterhin ausstehend und stellt einen nicht zu unterschätzenden Unsicherheitsfaktor dar.

In der Küche hat sich der eingeleitete Generationenwechsel etabliert. Pia Camponovo ist nach vielen prägenden Jahren ins zweite Glied getreten, während Otto Simon die operative Führung übernommen hat. Die Zusammenarbeit zwischen den Generationen funktioniert sehr gut und sorgt für Kontinuität bei gleichzeitiger Weiterentwicklung.



## KLOSTERHERBERGE

Die Klosterherberge wurde am 1. Mai 2025 nach 74-tägiger Umbauzeit eröffnet. Sie hat sich in dieser kurzen Zeit bereits äusserlich entwickelt und die Erwartungen in Bezug auf Nachfrage und Resonanz deutlich übertroffen.

Das bewusst reduzierte und zugleich eigenständige Konzept trifft den Zeitgeist. Besonders geschätzt wird die Verbindung aus klösterlicher Schlichtheit, individueller Gestaltung und einem unkonventionellen Beherbergungserlebnis. Der grosszügige, für Gäste zugängliche Klostersgarten sowie die unentgeltlich bereitgestellten Fahrräder erhöhen die Attraktivität zusätzlich.

Die anfänglichen Kinderkrankheiten im Buchungsprozess konnten rasch behoben werden. Das Prinzip der digitalen Buchung wird inzwischen breit akzeptiert und funktioniert stabil.

Mit dem Gewinn des Solothurner Tourismuspreises in der Kategorie «klein & fein» wurde unser Bestreben eindrücklich bestätigt. Die Jury würdigte insbesondere die konsequente konzeptionelle Haltung und die gelungene Verbindung von Reduktion, Gastfreundschaft und zeitgemäsem Komfort.



## RESTAURANT UND BAR **SOLHEURE**

Das Solheure konnte trotz deutlich veränderter Rahmenbedingungen erneut ein erfreuliches Umsatzniveau erreichen. Das Gästeverhalten verändert sich jedoch spürbar: Der Alkoholkonsum nimmt ab, die Aufenthaltsdauer wird kürzer und die Preissensibilität steigt. Diese Entwicklungen führen zu einer Verschiebung im Umsatzmix, insbesondere zu einem höheren Food-Anteil. Diese strukturelle Veränderung wirkt sich in der Folge direkt auf die Margen aus.

Sehr positiv entwickelt sich weiterhin das Eventgeschäft und die Vielzahl an Veranstaltungen unterschiedlich-

ter Art. Die räumlichen Qualitäten des Solheure's und Flexibilität und Innovation im Angebot ermöglichen eine breite Nutzung und sprechen unterschiedlichste Zielgruppen an. Das Solheure etabliert sich damit zunehmend als Plattform für soziale, kulturelle und geschäftliche Anlässe.

Sabrina und Mathias führen den Betrieb mit Ruhe und Klarheit durch diese Phase des Wandels. Unterstützt werden sie von einem engagierten Kaderteam mit Marcel (Küche), Andreas (Bar) und Fabio (Events).



## RESTAURANT **SALZHAUS**

Das Jahr 2025 war für das Salzhaus und das Führungsteam um Christian Härtge und Jonathan Wepfer geprägt von einigen grösseren Herausforderungen und personellen Veränderungen. Der langjährige Sous-Chef Otto Simon verliess den Betrieb, um im Baseltor als Küchenchef eine neue Herausforderung anzutreten. Das Salzhaus entwickelte sich nachfrageseitig bis zur Jahresmitte erfreulich und bestätigte seine schöne Qualität. Der Wasserschaden und die daraus resultierende Schliessung während der Sommermonate führten jedoch zu einem abrupten Bruch in der Entwicklung. Die wirtschaftlichen Auswirkungen sind erheblich und wirken sich bis heute nach. Mit diversen gezielten Massnahmen in

Angebot, Pricing und Gästelerlebnis soll die Entwicklung gestoppt und der Betrieb wieder zurück auf die Erfolgsstrasse geführt werden.

Kulinarisch und konzeptionell bleibt das Salzhaus auf dem gewohnten Niveau. Das Weinangebot wurde im letzten Jahr unter der Leitung von Jonathan sehr stilischer, mit grosser Sorgfalt und einer klaren Haltung weiterentwickelt.

Die Ausbildung von Lernenden bleibt weiterhin ein wichtiger Bestandteil des Betriebes und unterstreicht die langfristige Perspektive.



## LA COURONNE HOTEL RESTAURANT

Mit dem Eintritt von Matthias Bargetzi konnte die schwierige Entwicklung der ersten Jahreshälfte schrittweise korrigiert werden.

Durch gezielte Prozessoptimierungen und einer klaren operativen Führung gelang es, die wirtschaftliche Entwicklung insbesondere in der zweiten Jahreshälfte deutlich zu verbessern. Die Umsätze entwickelten sich in der Folge erfreulich und zeigen, dass die eingeleiteten Massnahmen greifen.

Parallel dazu konnte erfolgreich ein mehrheitlich neues Führungsteam aufgebaut und stabilisiert werden. Der spürbar veränderte Teamgeist wirkt sich positiv auf Qualität, Gästelerlebnis und Positionierung aus.

Die Couronne festigt damit ihre Rolle als führendes Hotel in Solothurn. Ein bedeutender Einschnitt war der Entscheid von Martin Elschner, den Betrieb aus familiären Gründen nach neun prägenden Jahren zu verlassen. Sein Beitrag zur Entwicklung des Hauses – insbesondere in Bezug auf Qualität, Bankettgeschäft und Nachwuchsförderung – war ausserordentlich. Wir danken ihm, an dieser Stelle nochmals herzlich für sein grosses Engagement. Am 1. Mai hat Sebastian Kuntz seine Nachfolge angetreten. Mit diversen Stationen in etablierten Betrieben in der Schweiz und in Deutschland sowie der nötigen Führungserfahrung erfüllt er die Voraussetzung für eine würdige Nachfolge von Martin voll und ganz. Wir freuen uns auf neue gastronomische Impulse in der La Couronne.



## VIKTOR

Der Viktor stand im Jahr 2025 klar im Zeichen der Neuorientierung. Die Integration in die Strukturen des Solheure's sowie die operative Führung durch Cheyenne haben zu einer spürbaren Beruhigung und operativen Stabilisierung des Betriebs geführt. Ein neues, junges Team bringt Energie und Engagement in den Betrieb.

Die wirtschaftliche Situation bleibt jedoch unverändert herausfordernd. Insbesondere die hohe Mietzinsbelastung kann aus dem operativen Geschäft, wie in den

letzten Jahren auch, weiterhin nicht erwirtschaftet werden, was zu anhaltend relevanten Verlusten im Betrieb und damit auch zu einer Belastung für Genossenschaft führt.

Positiv hervorzuheben ist die Bereitschaft der Eigentümerin, sich an der Verbesserung der unzureichenden akustischen Situation zu beteiligen und damit einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Aufenthaltsqualität zu leisten.

## BILANZ UND ERFOLGSRECHNUNG 2025

Die Genossenschaft Baseltor erwirtschaftete im Jahr 2025 wiederum einen insgesamt erfreulichen Umsatz von CHF 14'769'000 und konnte damit zum dritten Mal in Folge die 14 Mio.-Grenze übertreffen. Die Erträge liegen jedoch 1.4 Prozent resp. CHF 208'000 unter dem Vorjahr. Zum Gesamtertrag haben Baseltor mit CHF 3'257'000, Solheure mit CHF 3'890'000, Salzhaus mit CHF 1'840'000 (inkl. Versicherungsleistung), La Couronne mit CHF 5'199'000 und Viktor mit CHF 582'000 beigetragen.

Daraus resultiert ein Brutto-Betriebserfolg GOI von CHF 4.098 Mio. Deutlich gestiegene Mitarbeiterkosten (+1.6%), höhere Warenkosten (+0.4%) und geringfügig höhere Kosten im «Direkten Betriebsaufwand» belasten das operative Ergebnis GOI.

Dank reduzierten Kosten für Energie resultiert ein Brutto-Betriebsgewinn vor Anlage- und Finanzaufwand GOP von CHF 1'772'000. Dieses liegt jedoch trotzdem 1.5% resp. CHF 253'000 unter dem Vorjahrwert.

Nach Liegenschafts- und Mietaufwand von CHF 1.38 Mio. beträgt der EBITDA CHF 392'000. Die betriebsnotwendigen Abschreibungen konnten mit CHF 287'000 vollumfänglich getätigt werden. Trotz eingetrübtem Ergebnis halten wir daran fest, die Mitarbeitenden im Umfang von rund CHF 122'000 am Ergebnis partizipieren zu lassen. Zusätzlich floss ein Betrag von CHF 49'000 in die überobligatorische, patronale Altersvorsorge. Vor dem Hintergrund der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklung sowie der deutlich gestiegenen Kostenstruktur und des weiterhin fragmentierten politischen Umfeldes mit entsprechenden Unsicherheiten sehen wir uns gefordert, den Kostenfokus weiter zu intensivieren. Eine fokussierte, kostenoptimierte Führung und eine noch konsequentere Planung werden dabei zur zentralen Voraussetzung, um die wirtschaftliche Stabilität nachhaltig zu sichern. Dies erfolgt jedoch weiterhin im Einklang mit unserer Werthaltung sowie unseren definierten Zielsetzungen in den Bereichen nachhaltige Unternehmensführung, Wirtschaftlichkeit und unternehmerische Verantwortung.

## AUSBLICK 2026

Die Rahmenbedingungen bleiben anspruchsvoll. Das erste Quartal 2026 verlief gegenüber dem Vorjahr nochmals deutlich angespannter und unterstreicht den bestehenden Handlungsbedarf.

Vor diesem Hintergrund verschiebt sich der Fokus klar vom reinen Umsatzwachstum hin zu einem qualitativ hochwertigen und profitablen Wachstum. Die Fähigkeit, Frequenzen und Auslastung gezielt zu steuern und in ein ausgewogenes Verhältnis zu Kosten und operativer Leistungsfähigkeit zu bringen, wird uns in den nächsten Monaten intensiv beschäftigen. Dabei prüfen wir auch Betriebsferien während den nachfrageschwachen ersten Monaten des Jahres. Unter den gegebenen Umständen rückt das Produktivitätsmanagement vermehrt ins Zentrum unserer unternehmerischen Steuerung.

Der anhaltende Fachkräftemangel sowie die steigenden Kosten zwingen uns, Positionierung und Prozesse konsequent zu überprüfen und weiter zu optimieren. Investitionen in Technologie, Automatisierung und Forecasting-Systeme erachten wir als notwendige Voraussetzung, um mit begrenzten personellen Ressourcen eine gleichbleibend hohe Qualität und Individualität sicherzustellen. Die Fähigkeit, Mitarbeitende effizient einzusetzen und gleichzeitig als attraktive Arbeitgeberin zu bestehen, entwickelt sich zunehmend zu einem entscheidenden Wettbewerbsfaktor.

Im Baseltor wurden in den Monaten Februar und März gezielt Investitionen von rund CHF 400'000 in die Infrastruktur getätigt. Dabei erhielten mehrere Zimmer ein Upgrade, die Toilettenanlagen wurden aufgewertet und gezielte Akustikmassnahmen im 1. Obergeschoss umgesetzt. Die Sanierung der Nasszellen, die Auffrischung der Parkettböden sowie neue Farbkonzepte und ausgewählte Möblierungs- und Beleuchtungselemente tragen dazu bei, die Aufenthaltsqualität spürbar zu erhöhen. Mit der gezielten Aufwertung der Zimmerinfrastruktur stärken wir die Wettbewerbsfähigkeit des Betriebs und schaffen die Grundlage, um die Ertragskraft im Beherbergungsbereich nachhaltig zu sichern und weiterzuentwickeln.

Gleichzeitig zeigt sich, dass Teile der Infrastruktur in unseren Betrieben, insbesondere im Baseltor aber auch im Solheure in die Jahre gekommen sind und mittelfristig erneuert werden müssen. In den Bereichen Haustechnik, Küche und Lagerinfrastruktur besteht ein zunehmender Investitionsbedarf, der sorgfältig priorisiert und in eine übergeordnete Investitionsplanung eingebettet werden muss.

Nach einer vertieften und sorgfältigen Überprüfung haben Geschäftsleitung und Vorstand entschieden, die langjährige Zusammenarbeit im Bereich Marketing & Kommunikation neu auszurichten. An dieser Stelle danken wir Vèrène Gaillard und Nils Kurth herzlich für die langjährige, engagierte und stets professionelle Zusammenarbeit. Beide Partner haben die Entwicklung und Positionierung unserer Betriebe über viele Jahre hinweg wesentlich mitgeprägt. Im Rahmen eines Pitching-Prozesses mit mehreren Agenturen fiel die Wahl auf die Agentur WITWINKEL AG aus Zürich. Ziel ist es, neue Impulse zu setzen und die Positionierung der Genossenschaft weiter zu schärfen.

Vor dem Hintergrund veränderter wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und politischer Rahmenbedingungen befasst sich der Vorstand zudem mit einer Weiterentwicklung des Business Case der Genossenschaft. Ziel ist es, die Organisation mit gezielten Massnahmen strategisch auf kommende Herausforderungen auszurichten und ihre langfristige Zukunftsfähigkeit zu stärken.

Parallel dazu werden auch Fragen der Nachfolgeplanung sowie der zukünftigen Struktur des Vorstandes aktiv bearbeitet. Diese Themen sind zentral für die Weiterentwicklung der Genossenschaft und werden mit der notwendigen Sorgfalt und Weitsicht angegangen.

So dass die Genossenschaft Baseltor das bleibt, was sie im Kern ausmacht: ein dynamisches Gefüge, getragen vom Engagement vieler, geprägt von gemeinsamen Werten und eng verbunden mit der Stadt Solothurn. Der Blick auf das kommende Geschäftsjahr ist daher weniger eine Prognose als vielmehr ein bewusst gestalteter gemeinsamer Schritt in die Zukunft.

*baseltor*

*klosterherberge*  
SOLOTHURN

**sol**heure •

**SALZ  
SOVH**

**LA  
COURONNE**

VIKTOR

GENOSSENSCHAFT BASELTOR | RITTERQUAI 8 | 4500 SOLOTHURN  
[genossenschaft-baseltor.ch](http://genossenschaft-baseltor.ch)