

Fragen an die Eigentümerin des Hotels Rothorn Frau Daniela Liebi



Seit wann betreiben Sie den Gasthof Rothorn und wie kamen Sie dazu?

Nachdem ich die Ziegelei in Steffisburg betrieben habe, erhielt ich 2012 eine einzigartige Chance und konnte den Gasthof Rothorn übernehmen. Nach gründlichem Überlegen habe ich die Herausforderung gerne angenommen. Solche Chancen kommen meistens nicht mehrfach im Leben und die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass das Konzept funktioniert.

Was motiviert Sie, den Gasthof zu führen? Was sind Ihre Grundsätze?

Ich arbeite einfach gerne viel. Spass beiseite, die Arbeit als Gastwirtin ist vielfältig und manchmal lang. Aber ich bekomme auch viel zurück. Es bedeutet mir sehr viel, wenn meine Gäste sich wohl fühlen und einen guten Abend verbringen oder sich kurz auf unserer wunderschönen Terrasse vom harten Aufstieg mit dem Velo erholen. Ich fasse das jeweils gerne als 4M zusammen. "Man muss Menschen mögen". Ich mag es ganz einfach, wenn sich Leute bei mir wohlfühlen und natürlich schätze ich auch die positiven Feedbacks unserer Gäste sehr.



Schliesslich bereitet es mir Freude, den Betrieb in Bezug auf Effizienz und Nachhaltigkeit zu modernisieren und neue Wege zu gehen. Als ich vor 8 Jahren angefangen habe, wurde rasch klar, dass einige Geräte zu viel Energie brauchen. Ich habe rasch grosse Verbraucher in der Küche ersetzt und profitiere seither von deutlich geringeren Energiekosten. Und dazu gehört eben auch, dass ich unser Dach für Solarenergie zur Verfügung stelle. Der Solarstrom, den wir gemeinsam produzieren trägt sowohl zu einem kleineren ökologischen Fussabdruck bei, aber dank dem Stromrabatt spare ich auch ganz konkret Geld. Ich freue mich schon, wenn unsere Gäste Ihre Elektrovelos mit sauberem Strom von unserem Dach aufladen können, das macht doch einfach Sinn!

Wie kommen Sie durch die Covid-19-Herausforderung?

Ich gebe zu, es ist nicht einfach. Aber ich habe die Zeit genutzt und sehe das auch als Chance, unseren Betrieb flexibler, effizienter und besser zu organisieren. Mein Rezept besteht darin, ganz viele kleine Verbesserungen zu machen, damit wir einerseits Kosten der Nachfrage anpassen können und andererseits das Vertrauen unserer Gäste erhalten können. Einige Beispiele:

- Dank der Solaranlage positionieren wir uns als innovativer und ökologisch vorbildlicher Betrieb. Ausserdem sparen wir bares Geld.
- Dank Kurzarbeit und flexiblem Personal und manchmal auch, weil ich einige Schichten kurzerhand selber übernehme, konnten wir die Kosten der Auslastung anpassen.
- Ich habe die Öffnungszeiten angepasst und die Speisekarte vereinfacht.
- Ich bleibe meinen Linien treu und lasse mich nicht auf verlustreiche Rabattschlachten ein. Die Leute wissen, was ein guter Service wert ist.
- Wir sind lokal sehr gut verankert und die Leute im Dorf unterstützen uns gerne – gerade auch jetzt.

HOTEL* LANDGASTHOF

Rothorn

3657 Schwanden
ob Sigriswil