



RETO INVERNIZZI «WIR SIND DANKBAR, DASS WIR ZURÜCK SIND»

Das «Kemmeriboden-Bad» wurde vor einem Jahr Opfer einer Flutkatastrophe. Nun geht die Geschichte weiter.

HGZ: Reto Invernizzi, Sie können diese Woche den renovierten Gasthof wieder eröffnen. Wie fühlen Sie sich?

RETO INVERNIZZI: Sehr gut. Wir sind dankbar und demütig, dass wir wieder zurückkehren durften. Wir und unsere Mitarbeitenden freuen uns, unsere Stammgäste nach so langer Zeit wieder vereint bewirten zu können, um wiederum gemeinsam wertvolle Lebenszeit an diesem «bsungere Fläck Ärdä» verbringen zu dürfen.

Es ist nur ein Jahr her seit der Flutkatastrophe. Wie haben Sie es geschafft, in dieser Zeit den Betrieb zu renovieren?

Eine gute Verankerung in der Region war entscheidend. Baufirmen aus dem Emmental haben teilweise anstehende Baustellen abgegeben, um im «Kemmeriboden» Hand anzulegen. Es hat am 4. Juli letzten Jahres niemand darauf gewartet, bei unserer derart komplexen Baustelle spontan einzuspringen. Eine Baustelle mit einem funktionierenden Zusammenspiel aller Beteiligten war je-

doch entscheidend. Es war wie eine Operation am offenen Herzen. Es wurde gleichzeitig gebaut, geplant und bewilligt.

Sie haben die Chance genutzt, betriebliche Abläufe neu zu denken. Wie sind Sie vorgegangen?

Als Erstes möchte ich festhalten, dass wir nicht einen alten Betrieb verloren haben, sondern ein Bijou mit einer guten Infrastruktur. Doch es war wichtig nach der ersten Phase des Schocks, der Trauer und des Chaos, die Katastrophe zu akzeptieren und Optimierungsmöglichkeiten zu erkennen. Wir haben die Küche im Bereich der Produktion und der Kühlkapazitäten stark optimiert. Die Réception hat einen neuen Standort und die Energieeffizienz der Haustechnik ist verbessert worden.

In welcher Küche dürfen Sie und Ihr Küchenteam künftig arbeiten?

Wir haben mit der Firma Hugentobler unsere Küche von Grund auf neu geplant und umgesetzt. Hugentobler möchte ich an dieser Stelle ein dickes Lob aussprechen. Die Firma hat uns unmittelbar nach der Katastrophe erstklassig unterstützt und beim Wiederaufbau geholfen. Sie hat einen super Job gemacht.

«Wir haben

unglaublich viele treue, langjährige Mitarbeitende.»

Wie viele Mitarbeitende sind künftig im Einsatz?

42 Vollzeitbeschäftigte. Davon waren 90 Prozent schon vorher dabei. Wir haben einen unglaublich tollen Stamm an treuen Mitarbeitenden, die uns im letzten Jahr die Treue gehalten haben, obwohl sie stark von unseren Kollegen umworben wurden.

Was haben die Mitarbeitenden die letzten Monate gemacht?

Wir durften binnen zwei Wochen verschiedene Alternativen prüfen. So kam es zu einem Perspektivenpaket, welches wir unseren Mitarbeitenden präsentieren konnten. Zum einen wurden die Lernenden in anderen guten Lehrbetrieben in der Bildungsregion Emmental umplatziert. Zum anderen konnte den Mitarbeitenden mit unserem Pop-up-Bistro in Thun, den Einsätzen bei Sportgastro an der Bern Expo und bei befreundeten Betrieben eine Beschäftigung garantiert werden.

Ein neuer Betrieb hat gerne Kinderkrankheiten. Wie viel Zeit lassen Sie sich beim Herauffahren des Betriebes?

Wir müssen uns wieder neu struk-

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'106
Erscheinungsweise: 34x jährlich



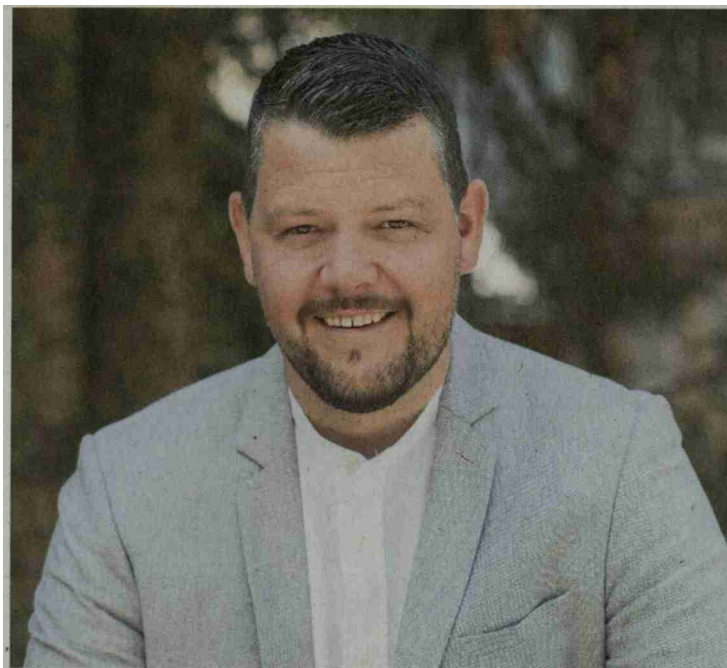
Seite: 10
Fläche: 46'835 mm²



Auftrag: 3014372
Themen-Nr.: 571.001

Referenz: 88669880
Ausschnitt Seite: 2/2

turell aufbauen. Dies braucht Zeit. Wir wollen auch künftig die Verantwortung übernehmen, damit der Betrieb im Einklang mit Gästen, Mitarbeitern und Familie zukunftsfähig ist. Wir wollen keine Hauruckübung, aber achtsam zurückkehren. *RUTH MARENDING*



Reto Invernizzi leitet den Familienbetrieb Kemmeriboden-Bad gemeinsam mit seiner Frau Alexandra bereits in sechster Generation. *ZVG*