



La Couronne Hotel Restaurant Solothurn:

Dem zweitältesten Hotel der Schweiz die Krone aufgesetzt

Seit nunmehr bald 600 Jahren steht das jetzt komplett renovierte Hotel La Couronne in unmittelbarer Nachbarschaft zur eindrucklichen St. Ursenkathedrale inmitten der Solothurner Altstadt.

Seit Mai 2017 erstrahlt das geschichtsträchtige Hotel Krone in Solothurn wieder in altem Glanz – ganz im Stil eines privaten Stadthauses mit französischem Flair. Im Viersterne-Swiss Historic Hotel logieren die Gäste in barock angehauchten Zimmern und geniessen modern interpretierte Klassiker der französischen Küche. Bei der Wäschepflege aber setzt das neu renovierte Hotel Restaurant La Couronne ganz auf Schweizer Qualität – und dies mit einer Inhouse-Wäscherei, welche von der Schulthess Maschinen AG konzipiert, projiziert und ausgestattet wurde.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos Rolf Neeser und zVg

Nächstes Jahr sind es genau 600 Jahre: Die Krone in Solothurn wurde 1418 erstmals als Herberge urkundlich erwähnt und gilt als das zweitälteste Gasthaus der Schweiz! Dass diese Geschichte weitergeht, ist auch der Stadt und dem Kanton Solothurn zu verdanken: Im Jahre 2011 verkaufte die damalige Besitzerfamilie das altherwürdige Gebäude in unmittelbarer Nähe zur St. Ursenkathedrale inmitten der Solothurner Altstadt. Stadt und Kanton Solothurn griffen zu je 50 Prozent zu, wohl auch, um den Hotel- und Gastronomiebetrieb und damit einen Teil der Stadtgeschichte zu erhalten und in die Zukunft zu retten. Denn als frühere Ambassadorenstadt und als Sitz der französischen Botschaft begrüßte Solothurn früher viele Fürsten, Könige und Kaiser, die allesamt in der Krone nächtigten.

Im Jahre 2015 übernahm die Swiss Prime Anlagestiftung die seit 1939 denkmalgeschützte Liegenschaft im Baurecht – und investierte in den letzten zwei Jahren rund 13 Millionen Franken. Im Mai 2017 feierte die Krone nun als La Couronne Hotel Restaurant brillante Neueröffnung.

Pächterin des Betriebes ist die Genossenschaft Baseltor. Diese trägt seit Jahren mit einer nachhaltigen Unternehmensphilosophie und über 100 Mitarbeitenden erfolgreich zum ausgezeichneten Ruf der Gastronomie in Solothurn bei. Zum Unternehmen gehören neben La Couronne vier weitere Betriebe, welche allesamt innovative Konzepte in historischen Gebäuden beherbergen:

- ▶ Das Restaurant Hotel Baseltor, ein Dreisterne Swiss Historic Hotel mit 17 Gästezimmern und einer Slowfood-Gastronomie.
- ▶ Die Solheure Restaurant Bar Lounge, ein angesagter urbaner Treffpunkt direkt an der Aare.
- ▶ Das Salzhaus Restaurant Bar, wo Fine Dining mit 14 Gault Millau-Punkten zelebriert wird.
- ▶ Das Hoch3 Catering, das ein sehr abwechslungsreiches und effizientes Catering bis nach Basel und Zürich betreibt.

Das Konzept von La Couronne hat die Genossenschaft zusammen mit dem Solothurner Unternehmen volkartundrichard ag realisiert. Dieses ist auf Projekt- und Unternehmensentwicklungen in Hotellerie und Gastronomie spezialisiert und verbindet dabei

Hotellerie

oft bestehende Bausubstanz mit modernen Konzepten und Design (Casinotheater Winterthur, Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden, Gastronomie Parlamentsgebäude Bern).

Das La Couronne fügt sich als Viersterne-Boutiquehotel harmonisch in das Gesamtangebot der Genossenschaft Baseltor ein. Hoteldirektor Roman Oswald zu GOURMET: «Wir bauen auf der ausserordentlichen Geschichte des Hotels de la Couronne auf und positionieren uns als sehr persönlich geführtes Haus, das die Historie mit einem zeitgemässen Angebot und einem sehr individuellen Service kombiniert.»

Passend dazu hat das Zürcher Interior Designbüro Grego dem Swiss Historic Hotel den Charme eines grosszügigen privaten Stadthauses mit französischem Flair verliehen und die historischen Elemente gekonnt mit zeitgemässem Möbeldesign verbunden.

- ▶ Besonders beeindruckend erstrahlt der Festsaal mit den grossen Kronleuchtern, der für Events, Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und Meetings von 10 bis 150 Personen genutzt werden kann.
- ▶ Auch die aktuell 28 Hotelzimmer in fünf Kategorien, jedes mit einem individuellen Grundriss versehen, sind in einer Mischung aus Barock und Moderne eingerichtet.
- ▶ Im Restaurant – mit 70 Innenplätzen sowie weiteren 70 Sitzplätzen auf dem Boulevard und auf einer Terrasse – wird klassische französische Gastronomie auf 13 GM-Punkte-Niveau serviert, von leichten Suppen und Salaten über Entrecôtes bis hin zu Milken und Nierli.
- ▶ Und selbst die Bar à vin mit 35 Sitzplätzen ist ganz auf die französische Mentalität ausgerichtet – mit einem saisonalen Angebot, mit frischen Austern, französischen Fromages sowie ausschliesslich französischen oder Westschweizern Weinen.

Hochstehende und individuelle Wäschepflege

Im Rahmen der Sanierungsarbeiten wurde auch eine neue Inhouse-Wäscherei eingerichtet. «Dank unserer neuen Inhouse-Lingerie sind wir heute bei der Wäschepflege viel flexibler», erklärt Hoteldirektor Roman Oswald gegenüber GOURMET. «Gleichzeitig können wir unser Housekeeping-Team besser und abwechslungsreicher auslasten. Und nicht zuletzt haben wir so die Qualität unserer Wäsche und Wäschepflege selber unter Kontrolle und können individuell auf die einzelnen Wäschestücke eingehen.»

Bei der Konzipierung, Planung und Ausstattung der neuen Inhouse-Wäscherei setzten die Verantwortlichen im Hotel Restaurant La Couronne auf die jahrzehntelange Erfahrung der Schulthess Maschinen AG, mit welcher man bereits mit der Inhouse-Wäscherei im Hotel Restaurant Baseltor in Solothurn beste Erfahrungen machte. «Beim Entscheid zugunsten der Waschmaschinen- und Wäschetrockner-Produzentin mit Sitz im zürcherischen Wolfhausen hat auch der Schweizer Produktionsstandort eine massgebliche Rolle gespielt», bestätigt Roman Oswald.

Um die technische Infrastruktur der Inhouse-Wäscherei auf die individuellen betrieblichen Bedürfnisse im neuen Hotel Restaurant La Couronne optimal abzustimmen, erarbeiteten die Profis der Schulthess Maschinen AG ein detailliertes Wäscherei-Konzept. «Dabei fliessen jeweils Parameter und Kriterien wie die konzeptionelle Ausrichtung des Hauses, die geplanten Tagesabläufe, die Platzverhältnisse sowie das voraussichtliche Wäschevolumen mit ein», erklärt Martin Diener, Gebiets-Verkaufsleiter der Schulthess Maschinen AG, gegenüber GOURMET.

Für die Reinigung und Pflege des so ermittelte Tagesvolumen von 28 Kilogramm Wäsche stehen nun im Untergeschoss des Hotels folgende Lingerie-Anlagen der Schulthess Maschinen AG im Einsatz:



Impressionen vom Restaurationsbereich des neu renovierten Hotel Restaurants La Couronne



Blick in den Logement-Bereich des Hotel La Couronne mit seinen grosszügigen Gästezimmern,

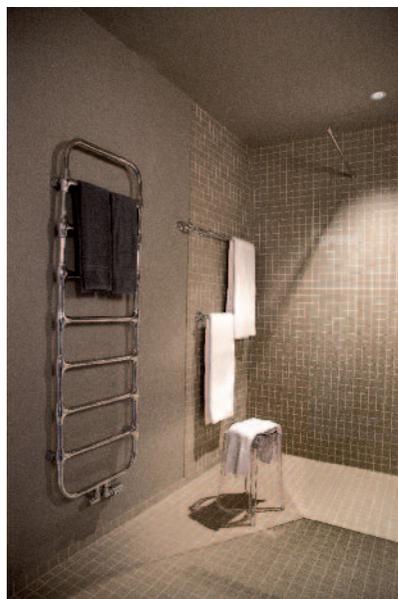




in Solothurn mit 13 GM-Punkte-Restaurant und seiner Boulevard-Terrasse, mit dem barocken Festsaal und der trendigen Bar à vin, wo ausschliesslich französisch inspirierte Köstlichkeiten angeboten werden.



nostalgischen Badezimmern und modern inspirierten Duschbereichen. Die Frottéewäsche wird in der Inhouse-Lingerie gereinigt und gepflegt.



Hotellerie

- ▶ Je eine Waschmaschine Spirit industrial WMI 220 (22 kg Füllmenge) und Spirit topLine 8120 (7 kg Füllmenge).
- ▶ Je ein Wäschetrockner Spirit proLine TRI 9550 (22 kg Füllmenge) und Spirit topLine 8330 (7 kg Füllmenge).
- ▶ Eine Wäschemangel MSI 25/100 mit 25 cm Walzendurchmesser und 100 cm Walzenlänge.

Übersichtliches und einfaches Handling

Heute werden die Arbeitskleidung des Küchen-, Service- und Housekeeping-Teams, aber auch Servietten, Frottéewäsche sowie Reinigungstextilien intern gewaschen. Nur die Flachwäsche wird extern ausgegeben und gepflegt.

Auch andere Betriebe der Genossenschaft Baseltor sollen künftig einen Teil ihrer Wäsche hier anliefern dürfen. Dazu sagt Tamara Padrun, Leiterin Housekeeping im La Couronne, zu GOURMET: «Wir möchten aber flexibel je nach Auslastung des Hotels vorgehen. Hat mein Team aufgrund einer hohen Auslastung viel zu tun, kann es auch sein, dass wir Servietten doch einmal extern ausgeben.»

Daneben pflegt man auf Wunsch auch die Wäsche der Hotelgäste oder der Mieter des «Domizil Krone». «Dort hat die Swiss Prime Site Anlagestiftung als Eigentümerin acht attraktive Stadtwohnungen und Geschäftsräume realisiert», erklärt Hoteldirektor Roman Oschwald. Für diese Wäsche kommen dann häufig die Anlagen mit den geringeren Kapazitäten zum Einsatz.

Betreut wird die Inhouse-Wäscherei abwechselnd durch die fünf Mitarbeitenden des Housekeeping-Teams. Tamara Padrun: «Gleich zum Arbeitsbeginn am Morgen lassen wir die erste Maschine laufen. Anschliessend schaut immer mal wieder jemand von uns vorbei, um weitere Wäsche zu waschen oder in den Trockner zu geben. Und wenn wir Feierabend haben, wechseln auch die Mitarbeitenden der Reception mal eine Charge. Die Bedienung der Schulthess-Maschinen ist höchst einfach und übersichtlich.»

Tatsächlich müssen die Mitarbeitenden nur das auf die jeweilige Wäsche abgestimmte Programm anwählen, alles andere übernimmt die Maschine und das automatische Waschmittel-Dosiersystem. Gebiets-Verkaufsleiter Martin Diener von der Schulthess Maschinen AG: «Das angeschlossene Dosiersystem gewährleistet eine konstant hohe Waschqualität und ist sehr umweltschonend, da immer genau die optimale und abgestimmte Menge Waschmittel dem Reinigungsprozess zugefügt wird.» Zusätzlich kommt das Schulthess Wet-Clean-Verfahren zum Einsatz, bei dem wäscheschonend mit niedrigeren Temperaturen und umweltfreundlichen Flüssigwaschmitteln gewaschen wird.

Ein Plus als Ausbildungsbetrieb

Schon nach wenigen Monaten zieht Tamara Padrun ein positives Fazit. «Dem Team machen die neuen Lingerie-Maschinen riesigen Spass. Alles funktioniert reibungslos.» Und im Notfall wäre der Schulthess-Service innert kürzester Zeit vor Ort, dank der schweizweit verteilten hundert Servicetechnikern.

Auch La Couronne-Direktor Roman Oschwald ist sehr zufrieden: «Mir ist diese Inhouse-Wäscherei auch deshalb ein echtes Anliegen, weil wir damit unsere Lernenden auch in diesem Bereich kompetent ausbilden können. Ein Plus also als Ausbildungsbetrieb, das uns auch zu guten Bewerbern verhilft.»

Und auf solch gut qualifizierte Mitarbeitenden-Bewerbungen wird Hoteldirektor Roman Oschwald in Zukunft noch mehr angewiesen sein. Denn: «Schon jetzt ist der Hotel- und Restaurantbetrieb sehr gut ausgelastet. Ende Jahr werden dann noch die Hotelgarage sowie weitere neun Hotelzimmer fertiggestellt, dann ist die Sanierung des La Couronne endgültig abgeschlossen und wir können weiter Geschichte schreiben.»



Tamara Padrun, Leiterin Housekeeping im Hotel La Couronne, mit Gebiets-Verkaufsleiter Martin Diener von der Schulthess Maschinen AG.



Hotellerie



Die Inhouse-Lingerie wurde mit technischen Wäscherei-Anlagen der Schulthess Maschinen AG (Waschautomaten, Wäschetrockner, Mangel) ausgestattet und zeichnet sich durch hohe Flexibilität und Effizienz aus: Es stehen je ein Waschautomat und Wäschetrockner mit 22 Kilo Fassungsvermögen und mit 7 Kilo Fassungsvermögen zur Verfügung. Das Handling der Lingerie-Anlagen ist dank Vorprogrammierung einfach und übersichtlich gestaltet, wobei das automatische Waschmittel-Dosiersystem ein konstant optimales Reinigungsergebnis gewährleistet.



Erfolgreiche Lieferantenspartnerschaft: Tamara Padrun, Leiterin House-keeping im Hotel La Couronne, mit Karin Leemann, Marketingleiterin der Schulthess Maschinen AG, flankiert von Hoteldirektor Roman Oschwald (ganz links im Bild) und von Gebiets-Verkaufsleiter Martin Diener von der Schulthess Maschinen AG.

