Titel
Titel

TEXT

Hotel Restaurant Ayurveda Fidazerhof, Flims-Fidaz, Gastgeber Roland Häfliger und Antonia Schärli

Zwei Lebens-Welten verbinden

Christine Bachmann Der Fidazerhof in Flims-Fidaz ist Ferien- und Kurhotel in einem. Zwei Gastgeber, zwei Berufe – eine Symbiose die funktioniert.

C. BACHMANN

Die Naturheilärztin Antonia Schärli und der Gastronom Roland Häfliger haben sich ihr persönliches Bijou geschaffen.

Ayurveda, diese Heilkunst hat auf den ersten Blick wenig mit der Hotellerie zu tun. Im Hotel Restaurant Ayurveda Fidazerhof in Flims-Fidaz ist das anders. Hier in idyllischer Umgebung haben Naturheilärztin Antonia Schärli und Gastronom Roland Häfliger vor 20 Jahren ihre Berufe miteinander verknüpft und führen seither gemeinsam das Ferien- und Kurhotel – erfolgreich.

«Wir haben lange nach einem passenden Betrieb gesucht», erzählen die beiden. Am Ende hat der Bündner Fidazerhof das Rennen gemacht. «Entscheidend für uns war die ruhige Gegend, die Bergnähe, die Grösse – und es hatte drei Tannen vor dem Haus», schmunzelt Antonia Schärli, «das hatte ich immer so in meiner Vision». 1993 kauften die beiden gemeinsam den Betrieb und führen ihn seither als Aktiengesellschaft. Für Antonia war es speziell, auf einmal im Gastgewerbe zu sein. «Ich wurde einfach ins kalte Wasser geworfen», erzählt sie, die kurz zuvor noch ein Praktikum im Service absolviert hatte: «Aber das Leben ist Entwicklung. Das wichtigste an der Arbeit ist doch die Liebe zur Sache.»

War Antonia anfänglich auch für den Service, die Rezeption und anderen Bereiche im Hotel- und Restaurationsbereich zuständig, kann sie sich seit einigen Jahren wieder mehrheitlich auf ihre Kerntätigkeit konzentrieren und als Naturheilärztin dem (Kur-)Hotel ihre ganz eigenen Note geben. Denn die Kurgäste machen heute rund 30 Prozent aus. Die restlichen 70 Prozent sind Feriengäste. «Die meisten kommen via Mund-zu-Mund-Propaganda, das Internet oder über Naturheilärzte zu uns», erzählen die beiden.

Das Thema Ayurveda ist im Jahresverlauf allgegenwärtig und zwei Mal im Jahr sogar exklusiv. Denn jeweils 12 Tage lang nach Saisonende bietet das Paar seinen Gästen eine traditionelle Panchakarma-Kur an. «Dann haben wir nur Kurgäste im Haus, reduzieren unsere Mitarbeitenden auf fünf Leute, inklusive uns, und passen das Essen an die Bedürfnisse an, die eine solche Kur mit sich bringt.» Das werde sehr geschätzt und fülle gleichzeitig das Saisonloch. Wenn keine exklusive Spezial-Kur ansteht, wird das Paar von insgesamt 19 Mitarbeitenden unterstützt, die sich auf 14 Vollzeitstellen verteilen – darunter fünf Lernende.

Im Hotelbereich wurden die 14 eher kleinen Zimmer im Jahr 2000 auf 10 grosse reduziert und 2006 dank einer zusätzlichen Dependance wieder auf 12 mit 24 Betten aufgestockt. Die Investitionskosten für die nach baubiologisch Kriterien renovierten Zimmer beliefen sich auf rund 780 000 Franken.

Investiert hat das Gastgeberpaar in den letzten Jahren viel – auch in die Küche. «Als wir den Fidazerhof übernommen haben, war die Küche unpraktisch im Untergeschoss gelegen. Wir haben sie deshalb ins Obergeschoss geholt und durch die verkürzten Wege einerseits Personalkosten eingespart und andererseits die Qualität gesteigert», erklärt Roland Häfliger. Aus der Küche im Untergeschoss wurden dann fürs erste Therapieräume sowie ein Skikeller. 2009 folgte die nächste grosse Investition. «Wir hatten sehr gute Zahlen in all den Jahren, so dass uns die Banken und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) rieten, nochmals zu investieren. Zumal der Spa für unsere Bedürfnisse langsam eng geworden ist.» So investierten die beiden mit Unterstützung der Banken und der SGH über 2 Millionen Franken in einen neuen Spa. Eine Summe, die erst wieder erwirtschaftet werden muss, aber die Investition habe sich definitiv gelohnt.

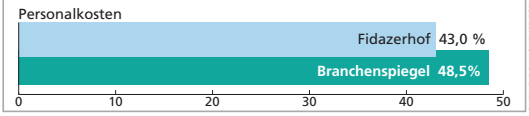
Der Restaurationsbereich, in dem rund 60 Gäste drinnen sowie 60 draussen auf der Terrasse Platz finden, macht am Gesamtumsatz noch immer den grössten Teil aus (57,7%), gefolgt vom Hotel (26,5%) und dem Spa (15,8%). Das Essen ist auf die Bedürfnisse von Ferien- wie auch Kurgäste abgestimmt. Das heisse aber nicht, dass sie «Körnlipicker» seien, überhaupt nicht. «Bei uns gibt es neben der vegetarischen Küche und den ayurvedischen Gerichten auch ein schönes Stück Fleisch. Wichtig ist mir, dass die Küche überwiegend regionale Produkte anbietet. Zudem arbeiten wir nach den Richtlinien von Goût Mieux. Die Qualität muss einfach stimmten.» Es zähle im Gastgewerbe eben nicht nur die Rendite, sondern auch die Nachhaltigkeit und das gesunde Essen.

Rückblickend sei der gemeinsam Weg nicht immer einfach gewesen: «Aber der richtige.» **www.fidazerhof.ch**

Die Kennzahlen im Vergleich

Fidazerhof	Branchenspiegel
Die Küchenrendite im Fidazerhof beträgt 71,7 Prozent	Die durchschnittliche Küchenrendite beträgt 71,1 Prozent
Der Jahresumsatz im Hotel Restaurant Ayurveda-Betrieb in Flims beträgt rund 1,7 Millionen Franken.	4,6 Prozent aller Betriebe haben einen Jahresumsatz von 1 500 001 bis 2000 000 Millionen Franken.

Personalkosten



QUELLE: BRANCHENSPIEGEL / GRAFIK: O. KREJCI

EN BREF

Le Fidazerhof à Fidaz est à la fois hôtel de vacances et établissement de cure. Quelque 30% des clients y viennent pour une cure, 70% pour des vacances. L'établissement est dirigé par deux tenanciers. Madame pratique la médecine naturelle et Monsieur est restaurateur - une symbiose qui semble fonctionner.

02_Oberzeile Zweitartikel

02_Titel Zweitartikel

05_Zwischentitel 3-Stoffartikel fängt mit Zwischentitel an. Lead gibt es nicht mehr. Alles soll gesagt werden in der Oberzeile. Viel Spass!

02_Oberzeile Zweitartikel

02_Titel Zweitartikel

05_Zwischentitel 3-Stoffartikel fängt mit Zwischentitel an. Lead gibt es nicht mehr. Alles soll gesagt werden in der Oberzeile. Viel Spass!