

htr.ch

Sesselrücken

Neues Betriebsleiterpaar im Naturfreundehaus Grindelwald

Auf die kommende Wintersaison hin übernehmen Yves Senn und seine Frau Hwa Lee den Betrieb des Naturfreundehauses Grindelwald.



Yves Senn und seine Frau Hwa Lee führen ab Dezember das als Swiss Logde klassierte Naturfreundehaus Grindelwald.

Bild: zvg

Am 11. Dezember startet das Naturfreundehaus Grindelwald in die Wintersaison: Auf Anfang Dezember übernehmen Yves Senn und seine Frau Hwa Lee den von HotellerieSuisse als Swiss Lodge klassierten Betrieb. Die beiden arbeiteten zuletzt im MICE- und Tour Operating-Bereich und kehren mit der Übernahme des Naturfreundehauses zu ihren Wurzeln zurück: Senn und Lee waren in unterschiedlichen Funktionen im in- und ausländischen Beherbergungsbetrieben tätig.

«Dieses wunderschöne Chalet an spektakulärer Lage aktiv mitzugestalten, reizt uns sehr», antwortet das Betriebsleiterpaar auf die Frage, weshalb sie sich für die Aufgabe entschieden haben. Gleichzeitig heben die beiden die Wettbewerbsfähigkeit der Grindelwaldner Herberge mit 50 Betten hervor: «Im Zeichen des digitalen Zeitalters und dem damit verbundenen Informations-Overload, sehnen sich viele nach einem authentischen und einfachen Naturerlebnis.» Die Kunst bestehe schliesslich darin, die beschriebene «Einfachheit auf höchstem Niveau anzubieten».

Mit der Anstellung eines schweizerisch-koreanischen Betriebsleiterpaares sei seitens der Besitzerin Naturfreundehaeuser AG ideale Voraussetzungen zur Weiterverfolgung der dualen Marktstrategie für Grindelwald geschaffen worden, heisst es in einer Mitteilung. So könne während die Fokussierung auf den inländischen Markt, die in der höchst herausfordernden Zeit aktueller denn je ist, künftig die Bearbeitung der asiatischen Zielmärkte durch die Fachkraft Hwa Lee intensiviert werden.

Angebot erweitern

Das Naturfreundehaus Grindelwald bietet Herbergsgästen und vermehrt auch der Laufkundschaft eine einfache und gutbürgerliche Küche. Erweitert wird diese künftig durch ein kleines, feines Angebot der asiatischen Küche. Dafür bringt Lee die Erfahrung aus dem Familienbetrieb in Korea mit.

Die beiden erfahrenen Touristiker haben Pläne, das heutige Angebot nach einer Einstiegsphase zu erweitern. Als Ideen werden beispielweise kulturelle Kursangebote, kulinarische Themenabende oder Kochworkshops der koreanisch-asiatischen Küche genannt.

Publiziert am Mittwoch, 18. November 2020