

Neues Spiezer 3-Sterne-Boutique-Hotel trotz der Corona-Krise

Unmittelbar nach dem ersten Lockdown öffnete das neue Boutique Hotel La belle vue in Spiez (BE). Trotz der schwierigen Situation aufgrund der Coronavirus-Massnahmen, ist der Start geglückt.



Das La belle vue Boutique Hotel, Café & Bistrot in Spiez verleiht seinen 18 Zimmern ein skandinavisches Flair.

Bild: zvg

Das 116 Jahre alte Spiezer Gasthaus «Bellevue» wurde zusammen mit dem Architektenbüro Krucker und Partner aus Rothenburg renoviert und als [La belle vue Boutique Hotel, Café & Bistrot](https://www.labellevuespiez.ch/) (https://www.labellevuespiez.ch/) nach dem ersten Corona-Lockdown am 14. Mai 2020 wiedereröffnet. Von der Konzeption bis zur Eröffnung hat das Beratungsteam von Swiss Hospitality Solutions die Gastgeberin Emilie Lindblom aus Zweisimmen begleitet und das Resultat lässt sich sehen. «Das neue 3-Sterne-Boutique Hotel ist eine Bereicherung für das Spiezer Hotelangebot und spricht eine neue Gästegruppe an» meint Stefan Seger, Geschäftsführer von der Spiez Marketing AG.

Das neue Hotel in Spiez (BE) umfasst 18 neu im skandinavischen Stil eingerichtete Zimmer, ein Café mit 20 Plätzen, ein Bistrot mit 30 Innenplätze sowie 20 Aussenplätze im Garten, einen Event Raum mit Seesicht für bis zu 50 Personen und eine Rooftop-Lounge aus Naturholz mit atemberaubender Berg- und Seesicht.[IMG 2]

Trotz Corona-Pandemie ein in der Summe geglückter Start

«Ein von der Corona-Pandemie geprägter Startschuss, an den wir uns noch lange erinnern werden», meint die Gastgeberin. Nachdem die ursprünglich auf Ende März 2020 geplante Eröffnung aufgrund des ersten Lockdowns nicht stattfinden konnte, ist das Team zuversichtlich geblieben und hat die Zeit genutzt, um beispielsweise den Garten zu renovieren oder die Rooftop-Lounge mit atemberaubender Aussicht zu errichten.

[IMG 3-5] Von Anfang an hat das Hotel ein regionales à la carte-Frühstück direkt am Tisch serviert, dies zur Freude der Hotelgäste, welche die frische Auswahl verschiedener Produkte von regionalen Bauern sowie die hausgemachten à la Minute Eierspeisen sehr zu schätzen wissen. «Unser zeitgemässes Frühstückskonzept haben wir komplett Corona zu verdanken. Unser Frühstück, direkt am Tisch serviert, ist viel persönlicher und ist in Zeiten von Food Waste nachhaltiger als herkömmliche Frühstücksbuffets», so Emilie Lindblom.

Mittlerweile hat sich das Café, über die Zeit als es für externe Gäste öffnen konnte, auch bei den Einheimischen als Frühstück und Brunch «Beiz» etabliert. Das Hotel stösst dank den neuen Zimmern sowie dem modernen Frühstück auf eine sehr gute Resonanz. Auch deshalb ist das Team mit der Saison grundsätzlich zufrieden.

Licht am Ende des Tunnels

Obwohl das Hotel während der zweiten Welle immer offenbleiben konnte, ging diese auch am «la belle vue» nicht spurlos vorbei. So wurden ab Ende Oktober 2020 vermehrte Stornierungen sowie einen Zerfall des Buchungsverlaufs zur Kenntnis genommen, was das Geschäftsjahr negativ beeinflusst hat.[IMG 6]

«Wir sind froh, dass im Moment die Übernachtungen – auch dank unseren Angeboten wie dem Overnight Brunch Paket – wieder anziehen. Zudem hat der Bundesrat uns einen ungefähren Fahrplan zur Wiederöffnung der Restauration bekanntgegeben. Dies wirkt sich positiv auf das Buchungsverhalten aus, wir sehen nun langsam das Licht am Ende des Tunnels.» meint Emilie Lindblom. Das Team bereitet sich somit nun auf die Wiederöffnung der öffentlichen Restauration vor und freut sich, dass bald wieder das Café & Bistrot in Betrieb genommen werden kann. (htr/npa)

Publiziert am Mittwoch, 10. März 2021