



# «House of Events» – das «Seedamm Plaza»

Das Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ befindet sich ganz oben am Zürichsee und damit ideal für Gäste aus aller Welt: zentral im Wirtschaftsraum Zürich und dennoch ruhig gelegen. So finden sich denn hier sowohl Businessgäste, welche das umfangreiche Angebot an grossen und kleinen Seminarräumen in Anspruch nehmen, als auch Feriengäste ein. Sie alle geniessen das gediegene Ambiente des Seedamm Plaza, die vielseitige Gastronomie sowie die Erlebniswelt des Casinos.

Von Selma Schlaginhausen

Das Hotel Seedamm Plaza am Ende des Zürichsees ist ein «House of Events»: Es stehen 40 Tagungsräume mit modernster Infrastruktur zur Verfügung, um hier ein Seminar, eine Konferenz oder einen Workshop zu veranstalten. In der Plaza Event Hall, der grossen Empfangshalle des Hotels, können Anlässe für bis zu 1000 Gäste ausgerichtet werden. Dank der zentralen Lage ist das Seedamm Plaza mit allen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen – und liegt direkt neben dem Naturschutzgebiet. Nebst den Businessgästen, die sich hier für eine Konferenz oder ein Seminar einfinden, gibt es im Seedamm Plaza auch Geschäftskunden, welche sich fix eingemietet haben. Dazu Gastgeber Peter H. Ernst zu GOURMET: «Im angegliederten

Businesscenter haben sich momentan 16 Start-Up-Unternehmen eingemietet. Damit wird der Standort Pfäffikon gefördert und das Seedamm Plaza zu einem Treffpunkt innovativer Leute. Die Nähe zum Wirtschaftsraum Zürich ist natürlich sehr wichtig.» Direktor Peter H. Ernst ist seit 15 Jahren im Seedamm Plaza tätig. Er hat sich in seiner Karriere auf Hotel-eröffnungen im In- und Ausland spezialisiert und hat viele Hotel- und Gastro-Projekte geleitet.

## **Business und Leisure im Seedamm Plaza**

Nebst den Geschäftsleuten kommen immer mehr Leisure-Gäste ins Seedamm Plaza. Den Kontakt zu diesen Gästen sucht das Seedamm Plaza auch über



Impressionen aus dem Hotel Seedamm Plaza, das neben einem grossen Angebot an Seminarräumen und Eventmöglichkeiten auch eine Spitzengastronomie bietet.

die neuen Medien. So ist das Hotel beispielsweise auf Facebook und Twitter aktiv. Die 142 Zimmer bieten einen hohen Komfort und sind für Businessgäste bestens ausgerüstet: In jedem Zimmer hat es einen grosszügigen Arbeitstisch direkt beim Fenster sowie kostenfreien Zugang auf das Internet.

### Top-Gastronomie

Ob Business- oder Leisure-Gast: der kulinarische Genuss darf natürlich nicht fehlen! Das Seedamm Plaza bietet auch in dieser Hinsicht Top-Qualität.

In drei verschiedenen Restaurants finden sich lokale und internationale Speisen auf der Karte:

► Vor fünf Jahren wurde das Restaurant Pur eröffnet, das mit 15 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist. Küche und Service zelebrieren hier hohe Gastronomie, welche mit der gediegenen Inneneinrichtung unterstrichen wird. Im Mittelpunkt steht die offene Küche, in der die Pur-Köche ihr Können zeigen. An den zwei Chef's Tables (mit jeweils acht Plätzen) ist man noch näher am Geschehen. Die Gerichte werden der Saison angepasst und sind kreativ, aber dennoch schnörkellos zubereitet. Das Angebot erstreckt sich vom Sonntagsbrunch über den Business-Lunch bis hin zu den à-la-carte-Kreationen. Im Restaurant Pur finden rund 100 Personen Platz, aufgeteilt auf die Terrasse und den grosszügigen Innenraum mit Cheminée.

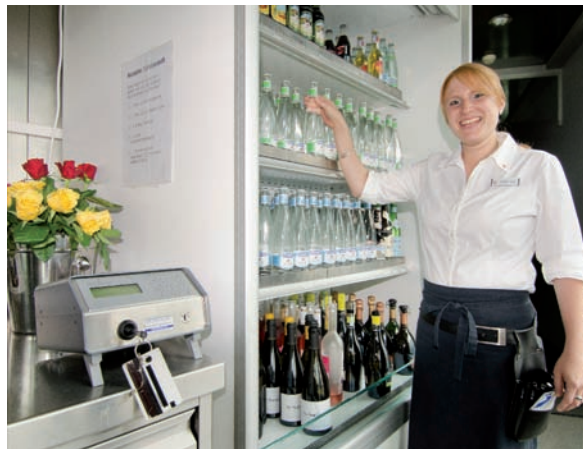
► Das Ristorante Punto mit je 60 Aussen- und Innenplätzen ist ein italienisches Restaurant, das traditionelle Gerichte neu interpretiert. Auch hier ist das Interieur in trendigen Farben und Formen gehalten und strahlt eine lockere Eleganz aus. In der Puls Bar & Lounge können die Gäste zudem Drinks, Cocktails und Tapas geniessen. Die mondäne Bar ist ein beliebter Treffpunkt.

► Im Nippon Sun werden neben einer grossen Auswahl an Sushis auch typische japanische Fleischgerichte angeboten, die auch als Tagesteller erhältlich sind.

### Swiss Casinos Pfäffikon-Zürichsee

Nicht nur in kulinarischer Hinsicht wird dem Gast im Seedamm Plaza einiges geboten. Das eingemietete Casino sorgt mit zwölf Spieltischen und 165 Geldspielautomaten für spielerische Zerstreuung. An der Casino-Bar können sich die Gäste zwischen zwei Glücksstrahlen stärken.

Nebst Kongresshotel ist das Seedamm Plaza also auch Gourmettempel, Freizeitparadies und Spielplatz – bei einem solch vielseitigen Angebot, das rund 150 Vollzeitstellen schafft, sind effiziente Betriebsabläufe von grosser Wichtigkeit.



Im Gourmet-Restaurant Pur werden sowohl die Kühlvitrine wie auch die Kaffeemaschinen durch die APD Addimat Technologie bewirtschaftet. Durch das Stecken des Schlüssels gibt die Servicefachfrau die Waren frei, die Abrechnung wird direkt an die Kasse gesendet.



### Effizienz dank APD Addimat

Effizienz in die Betriebsabläufe bringt auch die APD Addimat AG mit ihren Dienstleistungen. Das Unternehmen aus Wettingen ist auf Kassen- und Ausschanksysteme spezialisiert. APD Addimat ist die Generalvertretung der Marke Addimat in der Ostschweiz. Seit 1993 arbeitet APD eng mit Addimat zusammen, ist aber ein unabhängiges Unternehmen.

Bei der APD Addimat AG arbeiten fünf Personen in Verkauf und Technik.

Geschäftsführer Peter Suter zu GOURMET: «Zu unserer Kernkompetenz gehören Ausschanksysteme, welche wir nach den Wünschen der Kunden realisieren. Auch Kassensysteme und Handyterminals wie der Orderman implementieren wir bei unseren Kunden. Für uns ist es dabei wichtig, einen individuellen

## AUSSCHANK



In der Puls Bar & Lounge werden nebst dem Offenausschank, der Kaffeemaschine und der Kühlvitrine auch die Spirituosen durch ein Ausschanksystem der APD Addimat gesteuert. Dabei kontrolliert ein codierter Dosierzapfen die Ausgabe.



Weg zu finden, der zu einer optimalen Lösung für den Kunden führt.»

Die Ausschankanlagen der APD Addimat AG sind mit allen gängigen Kassensystemen kompatibel. So ergeben sich diverse Möglichkeiten, die verschiedenen Prozess-Schritte hinter dem Buffet oder der Bar zu verknüpfen: Offenausschank, Kaffeemaschine, Abrechnung und dergleichen mehr können

verknüpft und die Arbeitsschritte damit vereinfacht werden.

### Mehrwert für alle

Damit dies gelingt, müssen die Arbeits- und Betriebsabläufe genauestens analysiert werden. Milorad Mandaric, Einkäufer und Controller beim Seedamm Plaza, und Thomas Eglhoff, Kundenberater der APD



Durch die APD Addimat Ausschanksysteme wird das Personal entlastet und die Arbeitsabläufe vereinfacht.

Addimat AG, haben hierfür intensive Gespräche geführt und die Bedürfnisse des Seedamm Plaza genauestens unter die Lupe genommen.

Die Umstellung auf die Ausschanksysteme erfolgte im Seedamm Plaza auf Initiative von Milorad Mandaric. Vor der Umsetzungsphase besuchte er verschiedene Referenzbetriebe, um sich ein praxisbezogenes Bild zu machen. Der Kontakt zur APD Addimat AG kam 2010 an der Zagg zustande. Mit der Lösung der APD Addimat ist Milorad Mandaric äusserst zufrieden: «Die Ausschankanlagen von APD Addimat erleichtern die Arbeit für unsere Mitarbeitenden enorm. Wir können Zeit – und damit Geld – sparen, weil die Abläufe flüssiger und effizienter gestaltet wurden. Auch der Gast hat einen Mehrwert: Das Geschehen hinter der Bar ist ruhiger und der Service speditiver.»

#### Diverse Kontrollsysteme im Einsatz

Im Seedamm Plaza kommen die APD Addimat Technologien im Pur, in der Puls Bar & Lounge und im Casino zum Einsatz. Im Restaurant Pur werden die Flaschen (Mineral, Süssgetränke und Bier) mittels Flaschenkontrollsystem bewirtschaftet. Sowohl die Kühlvitrine wie auch die Kühltür sind mit einem Kontrollgerät gekoppelt, bei dem das Servierpersonal per Schlüssel die Bestellung freigibt. Die Abrechnung wird direkt an die Kasse weitergeleitet, welche damit nicht mehr zusätzlich frequentiert werden muss. Auch der Ausschank an der Kaffeemaschine wird so kontrolliert und abgerechnet.

In der Puls Bar & Lounge hat APD Addimat ebenfalls ein Flaschenkontrollsystem sowie Offenausschanksäulen für Mineral und Bier installiert. Damit wird der Offenausschank kontrolliert: Was ausgeschenkt wird, ist automatisch in der Kasse erfasst. Zudem sind die Spirituosen mit einem «Spi-Well»-Kontrollsystem ausgestattet, wobei ein codierter Dosierzapfen den Ausschank kontrolliert. Das Gleiche findet sich im Casino.

#### Erfolgreiche Zusammenarbeit

Die APD Addimat Technologien wurden im Seedamm Plaza im Sommer 2011 eingeführt. Für die Mitarbeitenden bedeutete dies eine grosse Umstellung; Jahrelange Gewohnheiten wurden aufgebrochen, neue Abläufe mussten einstudiert werden.

Milorad Mandaric zu GOURMET: «Es war wichtig, die Mitarbeitenden gut einzuführen. Bei einigen bestand am Anfang eine gewisse Hemmung, jetzt arbeiten wir aber sehr gut mit dem neuen System. Die Fehlerquote falsch getippter Getränke ist mit dem neuen Ausschanksystem um etwa 95 Prozent gesunken! Dieser Erfolg ist auch dank der guten Zusammenarbeit mit APD Addimat zu verzeichnen. APD hat stets flexibel und lösungsorientiert gearbeitet.»



Dynamisches Team (v.l.n.r.): Milorad Mandaric (Einkäufer/ Controller), Ueli Knobel (F&B Manager und Mitglied GL) und Vito Corrado (Leiter Restauration) mit Team.



Lösungsorientierte Partnerschaft (v.l.n.r.): Peter Suter (Geschäftsleitung APD Addimat), Milorad Mandaric (Einkäufer/Controller Seedamm Plaza) und Thomas Egloff (Verkauf APD Addimat).



### Fazit

Für APD Addimat gibt es eines nicht, wie Peter Suter und Thomas Egloff bestätigen: keine Lösung. Zusammen mit ihren Kunden finden sie für jedes Problem eine Lösung. Die Ausschankanlagen, Flaschenkontrollsysteme und Kassenterminals passt APD Addimat den räumlichen Gegebenheiten eines Betriebes an – es gibt keine Standard-Lösung. Auch der modulare Aufbau der Systeme kommt den Kunden entgegen: Die Systeme lassen sich beliebig ausbauen und untereinander verbinden. So können Investitionen Schritt für Schritt getätigt werden.

Der Amortisierungszeitraum für die Ausschank- und Kontrollsysteme beträgt in der Regel zwischen drei und fünf Jahren – im Seedamm Plaza ist man aber überzeugt, dass sich das neue System schon jetzt auszahlt. Dazu Ueli Knobel, F&B Manager im Seedamm Plaza: «Wenn Fehler in der Abrechnung passieren, bekommt der Gast unter Umständen etwas geschenkt, für das er sich gar nicht bedanken kann. Er war sich vielleicht ja gar nicht bewusst, dass der Aperitif oder der Kaffee nicht getippt waren. Mit den APD Addimat-Systemen können wir diese Fehlerquellen umgehen – und unsere Gäste viel bewusster beschenken!»