

wirtschaft



Map Schärer (links) und Céline Mannhart: Die beiden Studentinnen der Hotelfachschule Thun gestalten im The Lab Hotel ihr eigenes Hotelzimmer.

Hier wird an der Zukunft der Hotellerie geforscht

Mit «The Lab Hotel» entsteht vis-à-vis des Schadauparks ein Versuchslabor, das Trends für die Branche ergründen will. Das Drei-Sterne-Haus der Hotelfachschule experimentiert mit neuen Ideen und Angeboten und bindet dabei auch seine Studenten ein.

Text & Fotos **Pascal Müller**

THUN Seit einigen Monaten wird an der Mönchstrasse in Thun getüftelt und experimentiert. Es geht um nicht weniger als die Zukunft der Hotellerie. Und weil die Zukunft der Hotellerie vom Nachwuchs gestaltet werden wird, können sich die Studenten der Hotelfachschule gleich mit einbringen. Sie, die im gleichen Gebäudekomplex ihre Ausbildung absolvieren, sollen die Theorie vor Ort in die Praxis umsetzen.

Hotellers, Thuner und Gäste treffen aufeinander
Hoteltrakt und Ausbildungsräume sind im

mehrteiligen Backsteinbau separiert, jedoch soll auch eine Durchmischung stattfinden. «Hier treffen zukünftige Hotellers und echte Gäste aufeinander», schreibt «The Lab Hotel» auf seiner Webseite. So zum Beispiel in der grosszügigen Empfangshalle, wo die Rezeption angesiedelt ist, gleichzeitig ein Restaurant, eine Bar und ein Work Space. Diese Räumlichkeiten, vom Restaurant bis zum Work Space, stehen Hotel- wie auch externen Gästen zur Verfügung.

Hotel und Forschungslabor

Es hängt nicht zuletzt mit dem Gebäude zusammen, dass vis-à-vis vom Hotel Seepark neue Unterkunftsmöglichkeiten entstanden. Die Hotelfachschule wandelte sich, sie bietet neu einen berufsbegleitenden Studiengang an,

immer weniger Studenten wohnen in den rund 100 Zimmern auf dem Gelände. Vor rund drei Jahren fiel deshalb der Entscheidung, an der Mönchstrasse ein eigenes Hotel zu betreiben, wie Managerin Janine Rüfenacht schildert. Und es wurde nicht irgendeines.

Kann man ein Hotelzimmer einzig mit Produkten aus der Schweiz bauen und einrichten? Ist es möglich, ein Zimmer allein mit Material aus bereits bestehenden Gegenständen einzurichten? Solche und andere Fragen werden im «The Lab Hotel» erforscht. Nach einem knappen halben Jahr weiss Hotel-Managerin Janine Rüfenacht: Vieles ist möglich – aber alles hat seinen Preis.

wirtschaft

Das Konzept

Das Drei-Sterne-Haus wurde Anfang März 2021 eröffnet. Es beinhaltet insgesamt 70 Wohn-Einheiten, davon sechs Kapselzimmer, 13 Appartements mit kleiner Küche und 45 herkömmliche Zimmer. Der Name ist im «The Lab Hotel» Programm, denn das eigentliche Herzstück des «Labor-Hotels» sind die sechs «lab rooms». Sechs verschiedene Zimmer, alle mit einem unterschiedlichen Konzept. Vom «smart room», der mit Robotern ausgestattet ist, bis zum Swissness-Zimmer, in dem soweit als möglich Schweizer Produkte verarbeitet wurden, was schwieriger ist als gedacht, wie das Team um Janine Rüfenacht feststellen musste.

«100 Prozent haben wir nicht erreicht», sagt die Hotelmanagerin. «Eine Matratze zu finden, die komplett in der Schweiz hergestellt wurde, ist fast nicht möglich.» Ein weiterer Knackpunkt war die Toilette des Zimmers. «Die Toilette selbst wurde in der Schweiz hergestellt. Eine Spülung, die in der Schweiz hergestellt wird, haben wir nicht gefunden», sagt Janine Rüfenacht. Im «Labor-Hotel» geht es aber genau darum, Grenzen auszuloten. Herauszufinden, was überhaupt machbar ist. Der Labor-Charakter des Projekts spiegelt sich indessen auch in einem weiteren Aspekt wider. «Unsere Studenten haben hier die Möglichkeit, Gelerntes in der Praxis umzusetzen – zu üben», sagt Janine Rüfenacht, die auch Vizedirektorin der Hotelfachschule ist.

Frische Ideen

Dass dies nicht ein leeres Versprechen ist, zeigt sich in einem der sechs «lab rooms». Das Zimmer ist aktuell noch in der Entstehungsphase, die konkreten Pläne, was aus dem Zimmer werden soll, sind aber vorhanden. Entworfen haben sie die beiden Studentinnen Map Schärer und Céline Mannhart. Parallel zu ihrem Studium realisieren sie ein «Freundschafts-Zimmer», wie Map Schärer ausführte.

Die 28-Jährige studiert berufsbegleitend an der Thuner Hotelfachschule. Konventionelle Doppelzimmer gebe es «wie Sand am Meer», sagt Map Schärer. Deshalb ist ihr Zimmer auf Frauen zugeschnitten und es soll mehr sein als Abstellkammer fürs Gepäck. Den beiden Frauen schwebt eine «Wohlfühloase» vor, wenn möglich mit integrierter Wellness-Ecke und Hängesesseln. Zudem sollen Erlebnisse und Dienstleistungen im Zimmer selbst stattfinden können: der Coiffeur, der zum Haare schneiden vorbeischaudet, die Masseurin, die den Rücken knetet oder die Fusspflegerin, die die Nägel lackiert vor dem Ausflug an den See.

Erkenntnisse sollen der Branche zugute kommen

Das Wissen, das die Studentinnen und das The-Lab-Team sammeln, soll zurück in die Branche fließen, sagt Rüfenacht. Zusammen

mit HotellerieSuisse und der Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) baue man gegenwärtig den «Hospitality Booster» auf, eine Plattform, die Innovation in Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben fördert. Via «Hospitality Booster» sollen sich sämtliche Exponenten der Branche austauschen können und Wissen teilen. Die digitale Plattform wird ebenso von Innoutour gefördert, dem Förderungsprogramm des Staatssekretariats für Wirtschaft Seco für den Tourismus. Innoutour unterstützte zudem «The Lab Hotel» mit einer Anschubfinanzierung. «Wir haben einen sehr grosszügigen Betrag zugesprochen erhalten», sagt Janine Rüfenacht. Von Thun aus sollen Entwicklungen und Innovation in der ganzen Branche gefördert werden.

Nr. 192374, online seit: 5. August – 06.30 Uhr



www.jungfrauzeitung.ch/artikel/192374



Janine Rüfenacht ist Hotelmanagerin des neu eröffneten The Lab Hotel und selbst Absolventin der Thuner Hotelfachschule.



Am 8. März 2021 eröffnete «The Lab Hotel». Der Gebäudekomplex liegt gleich neben der Schadaugärtnerei und schräg gegenüber des Schadauparks.