

DÜRRENROTH

Vorgezogener Umbau dank dem Lockdown

Das Romantik Hotel Bären nutzt die durch das Coronavirus bedingte Schliessung ihres Restaurants und zieht einen für das Frühjahr 2021 geplanten Umbau vor. Einschränkungen für die wenigen Hotelgäste entstehen dabei keine. Es sind vor allem noch Pärchen, welche für eine Auszeit den Weg nach Dürrenroth finden.

Von Marion Heiniger

Wider Erwarten ist es im Restaurant Bären in Dürrenroth nicht still, wie in diesen Tagen in so vielen Gastgewerbebetrieben. Im Gegenteil, es herrscht ein reges Treiben, obwohl nur wenige Hotelgäste beim Frühstück sitzen. «Wir sind sicherlich reduziert unterwegs», relativiert der Besitzer Volker Beduhn. Zusammen mit seiner Frau Chantal hat er das Romantik Hotel Bären vor elf Jahren von dessen Besitzer René Brogli abgelöst.

Trotz des Corona Lockdowns gibt es im Restaurant einiges zu tun. «Wir erledigen nun all diejenigen Hintergrundarbeiten, die schon lange hätten erledigt werden sollen, und es muss sich ja auch noch jemand um unsere Hotelgäste kümmern», bemerkt der zweifache Familienvater. Die vorgeschriebenen Distanzen können in dem grosszügigen Restaurant und Hotel gut eingehalten werden. Auch nach einem möglichen Lockout sieht er diesbezüglich keine Probleme. «Das Bewusstsein unserer Gäste hat sich während dieser Zeit sicherlich verändert, so dass ein eingeschränkter Betrieb bei einer Lockerung der Vorschriften auch bei den Gästen auf Akzeptanz stossen wird», ist Volker Beduhn überzeugt.

Vollzeit für Lehrlinge

Während die Festangestellten durch die Kurzarbeit nur noch mit einem 20-Prozent-Pensum arbeiten können, sind die Auszubildenden nach wie vor in Vollzeitbeschäftigung und mit fachmännischer Unterstützung grösstenteils für die Betriebsführung zuständig. Insgesamt beschäftigt der Bären

50 Angestellte, welche auf 39 Vollzeitstellen aufgeteilt sind. Daran möchte Volker Beduhn auch weiterhin festhalten. «Durch die Corona-Krise hat sich zwar unser Umsatz um etwa drei Viertel verringert, wenn ich aber die Rückmeldungen der Hotelgäste höre, hat es sich bisher ganz klar gelohnt, den Betrieb reduziert offen zu halten.» Auch der angebotene Take-away-Service eines Wochenmenüs kann den Umsatz nicht in die Höhe treiben. «Der Absatz beläuft sich hier auf einem bescheidenen Niveau», muss Volker Beduhn feststellen. Ob er dieses Angebot auch nach der Krise beibehalten will, lässt er noch offen.

Umbau vorgezogen

Um die Gunst der Stunde zu nutzen, hat Volker Beduhn kurzerhand ein grösseres Umbauprojekt, welches für Frühjahr 2021 geplant war, vorgezogen. Bereits haben Baumaschinen begonnen, Wände im hinteren Teil der Küche einzureissen. Dort, wo im Moment noch die Rezeption mit der angrenzenden Küche ist, wird künftig eine Bar stehen, an der Gäste vor dem Essen ein Aperitif zu sich nehmen können. Die Küche werde in den hinteren Bereich verschoben und sei danach doppelt so gross, erklärt Volker Beduhn. Die gegenwärtige Küche bezeichnet er als Porsche mit kleinem Motor. Die Vergrösserung sei notwendig, da die Küchenbrigade in den engen Platzverhältnissen bisher eher kompliziert als effizient arbeiten musste, dabei aber Unglaubliches geleistet habe.

Mit dem Umbau werden auch die bestehenden Kellerräume logistisch besser erreichbar sein. Ebenfalls auf dem



Volker und Chantal Beduhn (links) besprechen mit René Brogli die Pläne für den Umbau.

Bilder: Marion Heiniger

Bauplan steht eine neue Haustechnik und eine behindertengerechte Toilette. Zudem wird in der Gaststube noch etwas «Kosmetik gemacht», wie Volker Beduhn es nennt. «Das bestehende Buffet kommt weg und wird wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt», erklärt er. Eines ist ihm bei dem gesamten Umbau jedoch sehr wichtig. «Das, was historisch ist, soll auch historisch bleiben.» So soll nach dem Umbau, Ende August, den Gästen ein attraktiveres Angebot und den Angestellten ein interessanterer und schönerer Arbeitsplatz zur Verfügung gestellt werden können.

Um den Umbau zu managen, wurde der ehemalige Besitzer René Brogli mit ins Boot geholt. Der bereits unermüdlich mit dem Telefon am Ohr und Bauplänen in der Hand durch die Räumlichkeiten eilt. Bald wird auch die Küchencrew in ein Provisorium umziehen müssen.

Dazu steht neben dem Restaurant Bären eine Hütte, die an vergangene Westerntage erinnert. Sie wurde für die Umbauzeit vom Fraumatt-City Team zur Verfügung gestellt. Denn auch die Anlässe in der mobilen Westernstadt, welche wiederum diesen Sommer ge-

plant waren, mussten wegen der Corona-Krise abgesagt werden.

Vielfältiges Angebot

Das Romantik Hotel Bären ist, wenn es nicht gerade wegen einer Pandemie auf Sparflamme läuft, ein florierendes Unternehmen. Der Hauptbereich liegt zwar beim Essen und Trinken, wie Volker Beduhn betont, das Angebot jedoch ist um einiges vielfältiger.

Besonders bei Hochzeitsgesellschaften ist der seit Januar frisch renovierte Belle-Epoque-Saal sehr beliebt und vor allem in den Monaten zwischen April und Oktober jeweils gut gebucht. Ebenso sind auch die Hotelzimmer und die sieben verschiedenen Suiten im gegenüberliegenden Gästehaus Kreuz jeweils stark ausgelastet. Obwohl über dem Kopf von Volker Beduhn eine dunkle Wolke schwebt, kann er dem Coronavirus auch etwas Positives abgewinnen. «Die gewonnene Zeit mit meiner Familie möchte ich nicht mehr missen.» Zeit, die er sich ohne das Virus nicht hätte nehmen können. Bis zum Ende des Lockdowns wird Volker Beduhn mit seinem Team bereit sein. Auch für all die Gäste, die diesen Sommer ihre Ferien lieber in

der Region anstatt im Ausland verbringen möchten. «Wir haben eine schöne Wandergegend, sind touristisch nicht überlaufen und haben deshalb für unsere Gäste das richtige Angebot», ist er überzeugt. Obwohl der Umbau bis dahin wohl noch nicht fertig sein wird, kann er mit seiner Übergangsküche neben dem Haus doch einiges bieten.

CORONA

Das Kreuz der Bären

In den Gemeinden der Region besitzen die Restaurants Bären nicht nur ideell, sondern auch geografisch eine zentrale Lage. Sie nehmen kulturell eine wichtige Rolle im gemeinschaftlichen Leben ein und besitzen eine weitreichende Geschichte. Die Bären in Madiswil, Sumiswald, Langenthal und Dürrenroth bedienen zudem verschiedene Geschäftszweige, die derzeit alle vom Lockdown betroffen sind. Mit dem Beitrag über das Romantik Hotel Bären in Dürrenroth beenden wir unsere vierteilige Bären-Serie.



Das Küchenprovisorium im Westernstyle steht bereit.

EMMENTAL

Spital mit markantem Betriebsgewinn

Nach einem finanziell herausfordernden Vorjahr hat das Spital Emmental das Geschäftsjahr 2019 erfolgreich abgeschlossen. Es erwirtschaftete einen Betriebsertrag von 172 Millionen Franken. Zudem wurden die wohnortsnahen Versorgung verbessert und in der Krisenintervention und Alterspsychiatrie neue Angebote geschaffen.

«Unsere langjährige Strategie der wohnortsnahen erweiterten Grundversorgung an zwei Standorten für die über 110 000 Menschen im Emmental mit einem kontinuierlichen Ausbau unserer Angebote war auch im 2019 erfolgreich», sagt Verwaltungsratspräsident Bernhard Antener, der das Amt Mitte Jahr von Eva Jaisli übernommen hatte. «Dies ist zu einem grossen Teil meiner Amtsvorgängerin zu verdanken, die das Spital in einer unsicheren Zeit und in einer instabilen Lage übernommen hat und zusammen mit dem Verwaltungsrat, der Geschäftsleitung und den Mitarbeitenden in ruhigere Gewässer geführt hat.»

Betriebsgewinn deutlich gestiegen

Der erwirtschaftete Betriebsgewinn von 172 Millionen Franken entspricht einem Wachstum von 5,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Das sogenannte EBITDA (Earnings before Interests, Taxes, Depreciation and Amortisation)

also das Betriebsergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen, verbesserte sich im Geschäftsjahr um 4,2 Millionen Franken und beträgt 11,1 Millionen Franken (+61,1 Prozent). Die EBITDA-Marge hat sich somit auf 6,5 Prozent gegenüber 4,2 Prozent im Vorjahr erhöht. Das Jahresergebnis konnte gegenüber dem Vorjahr deutlich verbessert werden, es liegt bei 0,3 Millionen Franken. Dies geht aus dem Geschäftsbericht 2019 hervor.

Mehr Patienten und Geburten

Im Plusbereich bewegte sich auch die Entwicklung bei den Patienten- und Geburtenzahlen. Die stationären Fälle blieben mit 10 291 praktisch auf dem Vorjahresniveau. «Das ist angesichts der vom Bundesrat auf den 1. Januar 2019 angeordneten Verlagerung vom stationären in den ambulanten Bereich ein gutes Ergebnis», sagt CEO Anton Schmid. Bei den ambulant behandelten Patientinnen und Patienten

stieg die Zahl der Behandlungen um 6,8 Prozent auf 61 613.

Zusätzlich wurden in der Psychiatrie 2010 Patientinnen und Patienten ambulant und 439 stationär behandelt. Damit liegt das Spital Emmental erneut über dem Vorjahreshöchststand. Insgesamt wurden 74 353 Patientinnen und Patienten behandelt, das entspricht einem Zuwachs von 5,7 Prozent (2019: 70 340). Rekordverdächtig sind die Zahlen der Geburtenabteilung: 736 Babys (+59) kamen im vergangenen Jahr im Spital Emmental auf die Welt. An beiden Standorten wurden insgesamt 18 374 Notfall-Patientinnen und -Patienten, rund 8,4 Prozent mehr als im Vorjahr, behandelt.

Neue Angebote

Zu den Zunahmen beigetragen haben insbesondere der ambulante Bereich sowie die stationäre Psychiatrie mit der Eröffnung zweier neuen Stationen (Krisenintervention und Alterspsych-

iatrie) am Standort Burgdorf. «Wir haben im vergangenen Jahr zusätzlich zur Psychiatrie im ambulanten Bereich neue Angebote geschaffen und gleichzeitig verschiedene betriebliche Innovationen und Reorganisationen umgesetzt, um der zunehmenden Verlagerung von der stationären zur ambulanten Medizin Rechnung zu tragen», sagt CEO Anton Schmid.

So wurde das medizinische Angebot um eine neurologische Praxis erweitert, der Operationsbetrieb in Burgdorf in ein neues Zentrum für ambulante und kurzstationäre Chirurgie (ZAC) und das klassische Operationszentrum (ZOP) aufgeteilt sowie die Radiologie neu organisiert. «Unsere Patientinnen und Patienten zu bezahlbaren Preisen umfassend, wohnortsnah und in hoher Qualität behandeln zu können, ist eines unserer wichtigsten Ziele», betont Anton Schmid. Die verschiedenen Massnahmen sollen dazu beitragen, dass das Spital Em-

mental im nationalen Spitalbenchmark eines der wirtschaftlichsten Spitalunternehmen der Schweiz bleibt. «Der Gewinn des Betriebsjahres 2019 zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind und gleichzeitig unsere Qualität und Patientensicherheit weiterhin hochhalten können», so der CEO. Ein Ausblick auf das laufende Geschäftsjahr ist wegen der andauernden Coronavirus-Pandemie schwierig. Anton Schmid: «Es ist zu befürchten, dass uns Corona vorübergehend von unserem erfolgreichen Kurs abbringt.» Im vergangenen Jahr wurde das Spital Emmental durch die Schweizerische Stiftung für die Zertifizierung der Qualitätssicherung im Gesundheitswesen «SanaCERT suisse» rezertifiziert; zudem wurde die Intensivstation am Standort Burgdorf als schweizweit erste Station mit dem Zertifikat «Angehörigenfreundliche Intensivstation®» der deutschen Stiftung Pflege e.V. ausgezeichnet. **pd**