

# Gelebte Integration: Sterne und Punkte mit sozialem Mehrwert

**Integrationskonzept auf Sterne-Niveau: Das Hotel-Restaurant Sonnenberg in Kriens/LU zeigt, wie's geht.**

«Genuss mit Ausblick – mittags für die Zukunft der Branche, abends mit Auszeichnung»: So lautet das Motto des Hotel-Restaurants Sonnenberg in Kriens. Der Betrieb vereint ein Integrations- und Ausbildungskonzept mit Fine Dining – und das äusserst erfolgreich. Mittags gibt es einfache Menüs wie Poulet-Cordon-bleu, Quinoa-Burger oder Zanderknusperli. Abends bietet das mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete «Le soir» ein Fünf- oder Sieben-Gang-Menü mit Gerichten wie Sot-l'y-laisse-Lasagne mit Pfifferlingen, Périgord-Trüffel und Spinat oder Kagoshima Wagyu Entrecôte.

Das Fine-Dining-Konzept startete Anfang 2025. Der Grund: Bessere Auslastung und Planbarkeit. «Hier oben sind wir den Saisons und dem Wetter ausgeliefert», erklärt «Sonnenberg»-Geschäftsleiter Ron Prêtre. «Das «Le soir» zieht neue Gäste an, und wir können Personal- und Wareneinsatz besser planen.» Aber auch für das Schulungsangebot sei das neue Konzept wichtig: «Es ermöglicht den Mitarbeitenden eine niveauangepasste Ausbildung.»

## Integration in der DNA

Ausbildung und Integration stehen auf dem Sonnenberg im Mittelpunkt – nicht Sterne oder Punkte. «Das ist tief in unserer DNA verankert», sagt Ron Prêtre. Seit 2007 ist das Hotel und Restaurant ein Integrationsbetrieb. Fünfzig bis sechzig Auszubildende arbei-



Integration wird im «Sonnenberg» in allen Abteilungen mit Herzblut gelebt. ZVG

ten hier in allen Bereichen. Hinzu kommen ein bis zwei Fachpersonen pro Abteilung.

## «Es braucht Motivation und Respekt auf beiden Seiten.»

RON PRÊTRE, GESCHÄFTSLEITER

Das «Sonnenberg» arbeitet mit Stellen wie der Sozialhilfe, dem RAV, der IV, der Dienststelle für Asyl- und Flüchtlinge sowie verschiedenen Schulbehörden zusammen. Ziel ist, die Mitarbeitenden möglichst schnell in den ersten Arbeitsmarkt weiterzuvermitteln. «Auch da hilft uns das

Fine-Dining-Konzept – der Erfahrungsschatz unserer Mitarbeitenden hat sich dadurch vergrössert», so Prêtre. Das Angebot soll niederschwellig und durchlässig sein. Wer normalerweise im Mittags-service arbeitet, kann unkompliziert auch in einfachere Aufgaben am Abend hineinschnuppern.

Damit das Integrationskonzept funktioniert, braucht es gemäss Ron Prêtre vor allem Motivation, Respekt und Herzblut – und zwar auf beiden Seiten. «Einerseits bringen wir viel Geduld und Verständnis für die teils schwierige Situation unserer Mitarbeitenden auf», sagt er. «Andererseits müssen diese sich aber auch bewusst sein, dass wir hier echte Gäste empfangen, die

berechtigte Ansprüche haben.» Für ein gutes Miteinander sorgen unter anderem regelmässige Coachings, Beratungsgespräche bei einer Psychotherapeutin sowie eine starke Feedback-Kultur. «Bei uns darf man alles ansprechen. So kann vieles geklärt werden, bevor es grössere Probleme gibt.»

Um die Schweizer Ausbildungslandschaft noch attraktiver zu gestalten, hat das Hotel-Restaurant Sonnenberg bei der Entwicklung des neuen Qualifikationsprogramms Hotel Gastro 365 mitgeholfen, welches ab August in Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern Hotellerieuisse, Gastrosuisse und Hotel & Gastro Union angeboten wird.

«Es handelt sich um die erste Weiterbildung dieser Art mit Arbeitsplatzgarantie», erklärt Ron Prêtre. Die Teilnehmenden werden für ein Jahr angestellt, in welchem sie je einen Kurstag pro Woche absolvieren. Die ersten sechs Monate werden finanziell von den zuweisenden Stellen unterstützt, in den zweiten sechs Monaten bezahlt der Betrieb den L-GAV-Mindestlohn. Der Kurs wird mit dem Kursaweis Hotel-Gastro-365 und dem Branchenzertifikat Progresso abgeschlossen. «Gutes Essen und eine schöne Aussicht sind toll», sagt Ron Prêtre. «Aber unsere Hauptaufgabe ist eine andere: Wir verwandeln Talent in Know-how.»

ANGELA HÜPPI

## Hotel Gastro 365

Das Qualifikationsprogramm für nachhaltige Arbeitsmarktintegration der Hotel & Gastro formation Schweiz startet als Pilotprojekt in den Kantonen Basel-Stadt und Luzern. Mehr zum Projekt im Interview mit HGF-Direktorin Sabrina Camenzind auf Seite 16 dieser Ausgabe. [hotelgastro.ch/hotelgastro365](http://hotelgastro.ch/hotelgastro365)

## NEUERÖFFNET



SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN

## Jugendherberge Genf

Die Schweizer Jugendherbergen haben ihr neues Hostel im Quartier du Châtelain eröffnet. Das öffentliche Restaurant Yoummi bietet rund 60 Sitzplätze. Und das siebenstöckige Hostel umfasst 176 Betten in 61 Zimmern, 23 davon sind hindernisfrei.

Seit Juli  
[youthhostel.ch](http://youthhostel.ch)

## Restaurant Pfannenstiel Meilen/ZH

Nicola Bloch und Jann Deiss sind die neuen Gastgeber und Pächter des Gasthauses am Pfannenstiel. Sie setzen auf handgemachte, gutbürgerliche Küche. Der Betrieb wird nach einer Renovierung der Küche und der technischen Anlagen wiedereröffnet.

Ab August  
[restaurant-pfannenstiel.ch](http://restaurant-pfannenstiel.ch)

## Esserei Hochdorf Hochdorf/LU

Die Gourmet Star AG betreibt aktuell die S24 Sommerbar. Ab September gibt es am gleichen Ort mit der «Esserei Hochdorf» vorerst ein Mittagsrestaurant. Ab Oktober auch eine Bar, die freitags und samstags geöffnet ist. Das Unternehmen betreibt zudem in Sursee/LU die «Esserei».

Ab September  
[gourmetstar.ch](http://gourmetstar.ch)



Mehr Informationen unter:  
[sonnenberg.ch](http://sonnenberg.ch)