

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 18 (1991)
Heft: 2

Artikel: Interview mit Maurice R.L. Urech, Generaldirektor des Hotels Beau Rivage in Lausanne : hohe Schule der Gastlichkeit
Autor: Müller, Stephan / Urech, Maurice R.L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-910124>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

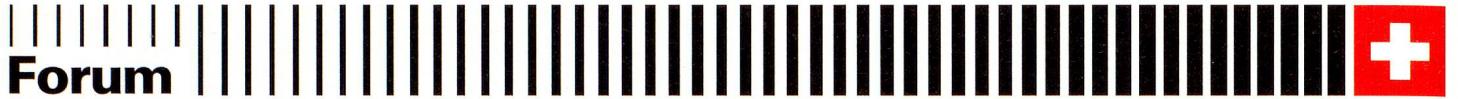
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Interview mit Maurice R.L. Urech, Generaldirektor des Hotels Beau Rivage in Lausanne

Hohe Schule der Gastlichkeit

In der Schweiz geniessen Erstklasshotels einen hervorragenden Ruf. Ein Fünfsternhotel zu führen setzt viel Erfahrung und Gespür für das Erfassen neuer Trends voraus. Die «Schweizer Revue» sprach mit Maurice R. L. Urech, einem der 50 weltbesten Hoteliers.

Schweizer Revue: Herr Urech, Sie sind Direktor eines der besten Hotels der Schweiz, nämlich des in Lausanne-Ouchy gelegenen Hotels Beau Rivage. Was hat Sie bewogen, ins Gastgewerbe einzusteigen?

Herr Urech: Nichts deutete darauf hin, dass ich dereinst ein Fünfsternhotel leiten würde. Mein Vater – überigens ein Frankreichschweizer – war als Ingenieur tätig. Ich selbst fühlte mich eher zur Architektur hingezogen. Doch es sollte anders kommen. Mitte der fünfziger Jahre besuchte ich in Paris eine Hotelfachschule.

Und dann folgten unweigerlich die verschiedenen Stages, um sich die nötige Erfahrung anzueignen. Welches waren Ihre Stationen? Meine erste Stelle führte mich ins Hotel Baur au Lac in Zürich, wo ich nacheinander im Personalbüro, als Restaurant-Kassier und an der Réception arbeitete. In London war ich während vier Jahren im Hotel Savoy tätig, anschliessend verdiente ich in St. Moritz meine Sporen ab.

Was spricht dagegen, nach einer erstklassigen Ausbildung, z.B. an der Hotelfachschule in Lausanne, direkt in eine gehobene Position einzusteigen?

Ich stelle immer wieder fest, dass junge Leute in erster Linie darnach streben, möglichst schnell aufzusteigen. Dieses an und für sich verständliche Anliegen führt zu einer unerwünschten Spezialisierung, welche im Gastgewerbe mit Nachteilen verbunden ist. Ich vertrete mit Nachdruck die Auffassung, dass es auf dem Weg zum erfolgreichen Gastgeber absolut unerlässlich ist, alle Stufen eines Hotelbetriebes zu durchlaufen.

Von der Pike auf zu dienen scheint also nach wie vor ein bewährtes Rezept zu sein. Sie haben beiläufig erwähnt, dass Sie auch längere Zeit in Italien gearbeitet haben? Was kann man von den Italienern lernen?

Kurz und bündig: ein positives Verhältnis zum Leben. Im Gritti Palace sowie im Lido in Venedig, aber auch im Hotel Miramonti in Cortina d'Ampezzo habe ich diesbezüglich viel gelernt.

Eine ketzerische Frage: Zehren Schweizer Hoteliers im Ausland nicht von ihrem alten Ruf?

Keineswegs. Sie geniessen nach wie vor grosse Wertschätzung. Sie sind eigentliche Botschafter der Schweizer Gastronomie. Auch haben unsere Hotelfachschulen einen hervorragenden Ruf.

Sie sind seit 1983 Generaldirektor des Hotels Beau Rivage. Es gehört zum auserwählten Kreis der «Leading Hotels of the World», einem Zusammenschluss der führenden Hotels der Welt. Welches ist Ihre Philosophie, damit Sie den hochgesteckten Erwartungen Ihrer Gäste entsprechen können?

Beim Beau Rivage handelt es sich um ein traditionsreiches Hotel mit einem relativ bedeutenden Anteil an treuen Stammgästen. Ichlege grossen Wert darauf, dass meine Gäste bei uns gut aufgehoben sind. Sie sollen sich wie zu Hause fühlen. Die beachtlich hohe durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist für mich ein Vertrauensbeweis, auf den ich stolz bin.

Tradition verpflichtet, doch nehme ich an, dass die Bedürfnisse Ihrer Gäste auch einem steten Wandel unterworfen sind.

Behaglichkeit allein genügt nicht mehr. Nebst der optimalen Betreuung unserer Gäste durch geschultes Personal bieten wir ein reichhaltiges Freizeitangebot an (Ausflüge in die nähe-

re und weitere Umgebung, kulturelle Veranstaltungen). Ebenfalls darf die sportliche Betätigung aktiver Freizeitmenschen nicht zu kurz kommen.

Aber auch bezüglich der Infrastruktur unseres Hotels bemühen wir uns laufend um Anpassungen an neue Trends. Dies gilt ganz besonders in Bezug auf die Küche unseres Restaurants La Rotonde, die abwechslungsreich sein soll. Ich liebe es besonders, neuen Geschmacksrichtungen nachzuspüren.

Wie können Sie angesichts der im Gastgewerbe prekären Personalsituation die Betreuung Ihrer Gäste rund um die Uhr überhaupt noch sicherstellen?

Lebensqualität und Selbstverwirklichung sind heute gross geschrieben. Dies führt dazu, dass immer mehr Fachkräfte regelmässige Arbeit bevorzugen, was sich in unserem Betrieb in einer hohen Personalfluktuation niederschlägt. Auch wandern immer mehr junge Köche ab, um möglichst früh ihren Traum von einem eigenen Restaurant zu verwirklichen. Die Folge dieser Entwicklung ist der Einsatz von immer mehr Teilzeitkräften. Um unseren Gästen jedoch einen optimalen Service anbieten zu können, bin ich auf sehr gut qualifiziertes und motiviertes Personal angewiesen.

Haben traditionelle Luxushotels überhaupt noch eine Zukunft?

Ja. Dies setzt aber den kontinuierlichen Einsatz aller zur Verfügung stehenden Kräfte und Mittel voraus. Die zu erbringenden Leistungen werden vom Kunden entsprechend honoriert werden müssen. Der Trend geht eindeutig Richtung Luxus, so dass gut geführte Betriebe durchaus eine Überlebenschance haben.

Es darf dabei nicht verschwiegen werden, dass in der Schweiz etliche Hotels in den nächsten Jahren verschwinden werden. Grund ist einerseits der Kostenfaktor Personal, andererseits die mangelnde Umsetzung neuer Trends. Viele Hoteliers haben zu lange auf den Lorbeeren ausgeruht und die sich wandelnden Bedürfnisse ihrer Gäste verkannt. Durch rationalisierte Businesshotels, aber auch gut geführte Erstklasshotels werden nach wie vor bestehen bleiben, während viele Mittelklasshotels in Bedrängnis geraten werden.

Herr Urech, besten Dank für Ihr Interview.

Interview: Stephan Müller



Ein Hotelmanager wie Maurice R. L. Urech prägt den Stil seines Hauses in entscheidendem Masse. (Foto: zvg)