



Hans-Joschi Vejic, Betriebsleiter des Bistro Birg

18.01.2024 14:10 CET

## Gastgeber Bistro Birg: Der Ruhepol am Berg

**Seit dem Sommer 2023 leitet Hans-Joschi Vejic das Bistro auf Birg. Unter seiner Führung konnte die Personalsituation stabilisiert werden. Auf geschäftlicher Ebene kommen mit der Umsetzung des Projekts SCHILTHORNBAHN 20XX betriebsame Zeiten auf den Gastgeber zu – im positiven Sinne! Wir haben einen Augenschein genommen.**

Im Bistro Birg auf 2677 Meter über Meer ist es ruhig an diesem kalten Vormittag im Januar. Die Sonne scheint diffus durch eine dünne Decke aus

Schleierwolken, wärmt aber trotzdem angenehm den hellen Innenraum des Restaurants. Hans-Joschi Vejic kommt mit gewohnt freundlichem Lächeln von der grossen Sonnenterrasse, wo soeben ein paar Tische rausgestellt werden. «Komm lass uns setzten», sagt er und zeigt mit einer weiten Geste auf die vielen freien Plätze. Noch hat es nur vereinzelte Gäste, was sich auf den Mittag hin bald ändern wird. Manch hungriger Wintersportler wird sich auch an diesem Tag einen Teller Pizza oder Pasta gönnen. Auf diese Speisen setzt Vejic seit diesem Winter. «Ein Konzept, das immer funktioniert», ist er sich sicher. Der gebürtige Deutsche mit kroatischen Wurzeln ist zwar erst seit Juni 2023 Gastgeber vom Bistro Birg, dennoch ist ihm die Berggastronomie nicht fremd. Vor seiner jetzigen Anstellung war er mehrere Jahre als stellvertretender Betriebsleiter und Küchenchef im Bergrestaurant Kleine Scheidegg tätig.

### **Trikotwechsel erfolgreich**

«Wer hätte gedacht, dass ich ausgerechnet mal für die Schilthornbahn arbeiten werde», lacht er mit einem Augenzwinkern. Denn das wollte der Gastronom nämlich nicht. «Aber dann habe ich mich mehr und mehr mit der Firma auseinandergesetzt und mich auch ins Projekt 20XX eingeleesen», blickt er zurück. «Das hat schliesslich den Ausschlag gegeben, mich zu bewerben. Und heute fühle ich mich wohl mit dem Trikotwechsel», schmunzelt er. Mit dem Projekt SCHILTHORNBAHN 20XX wird Vejic künftig zwei Betriebe auf Birg unter sich haben. Eine Aussicht, die ihn sehr inspiriert! Das heutige Bistro Birg mit 60 Innenplätzen soll in ein Selbstbedienungsrestaurant mit rund 200 Plätzen vergrössert werden. Zusätzlich wird nach Abschluss des Bahnneubaus in der alten Seilbahnstation Birg ein bedientes Restaurant entstehen. «Ich stelle mir vor, dass wir bei allen Gerichten und Getränken den CO<sub>2</sub>-Abdruck ausweisen und auf Regionalität und Nachhaltigkeit setzen», führt Vejic aus. Noch sind seine Vorstellungen nicht in Stein gemeisselt, aber Ideen sind da; ebenso wie seine stete Motivation, Neues ausprobieren.

### **Das «Müssen» wegstreichen**

Nebst all den positiven Aussichten hat der 52-jährige Gsteigwiler auch mit den üblichen Herausforderungen in der Gastronomiebranche zu kämpfen: «Qualifizierte Fachkräfte zu finden ist heutzutage eine riesige Challenge», sagt er nachdenklich. «Für die Zukunft müssen neue Ideen umgesetzt werden. Ein neues Arbeitszeitmodell vielleicht? Wichtig ist, dass wir das *Müssen* aus den Köpfen der Mitarbeitenden wegstreichen», ist Vejic überzeugt. Der

Familienvater ist sich zudem sicher, dass der Teamgeist gelebt werden muss und setzt sich für faire Regeln in seinem Betrieb ein. So wird zum Beispiel das Trinkgeld gleichmässig auf all seine Mitarbeiter verteilt. «Im Moment sind wir ein super Team und ich weiss bereits jetzt, dass das Kernteam auch im Sommer bleiben wird», freut sich Vejic. Eine Tatsache, die nicht selbstverständlich ist und in seinem Betrieb noch vor gut einem Jahr nicht denkbar war. Nach verschiedenen Führungswechseln und grosser Fluktuation ist auf Birg endlich Ruhe eingekehrt. Der Schlüssel dazu scheint nicht zuletzt die ruhige, umgängliche Art des neuen Gastgebers zu sein. Er sagt klar, was er möchte, «aber auf eine gute Art», so Vejic. Alle im Team müssen sich wohlfühlen, allen voran er sich selbst. Nur so, das setzt er ausser Frage, kann ein Team funktionieren. Die positive Atmosphäre auf Birg ist auch an diesem Vormittag spürbar. Es mutet ganz so an, als habe der begeisterte Koch nicht nur im Beruf seine Berufung gefunden, sondern auch das richtige Unternehmen, um diese auszuleben.

---

## INFORMATIONEN ZUM UNTERNEHMEN

Die Luftseilbahn der Schilthornbahn AG mit Firmensitz in Stechelberg, verbindet das Lauterbrunnental von Stechelberg aus mit den autofreien Bergdörfern Gimmelwald und Mürren und führt über die Station Birg auf den Schilthorn-Gipfel auf 2970 m.ü.M. Das Schilthorngebiet bietet vor Eiger, Mönch und Jungfrau zahlreiche Aktivitäten für Gäste aus der ganzen Welt. Internationale Bekanntheit erlangte das Schilthorn mit den Dreharbeiten zum James Bond-Film «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» im Jahr 1968.

## Kontaktpersonen



**Christoph Egger**

Pressekontakt

Direktor

[media@schilthorn.ch](mailto:media@schilthorn.ch)

+41 79 631 10 81

+41 33 82 60 007