

Das Hotel-Restaurant Alte Brauerei, Celerina GR:

Flexible und modulare Servicekonzepte unter einem Dach!

Im malerischen Engadinerdorf Celerina ist die Alte Brauerei das attraktive Drei-Sterne-Haus für alle. Im unkomplizierten Hotel-Restaurant fühlen sich Einheimische und Individualgäste genauso willkommen wie Gruppen, Familien und Teams. Fürs Zmorga, Zmittag und Znacht mischen sich im Restaurant auch die Mitarbeitenden aus einem ortsansässigen Bauunternehmen unter die Gäste. Um dem Ansturm gerecht zu werden, hat die Alte Brauerei ein Selbstbedienungsrestaurant eingerichtet – mit einer Präsentations- und Ausgabe-Vitrine der Beer Grill AG. Sie sorgt für beste Qualität der Speisen, spart Energie und vermindert Food Waste.

Text: Maya Höneisen | Bilder: Martin Lustenberger und zVg.



Im Hotel-Restaurant Alte Brauerei sind Individualgäste, Gruppen und Sportteams als auch Mitarbeitende aus der Baubranche willkommen.

Der Braukessel vor der Alten Brauerei in Celerina erzählt von der Vergangenheit des Hauses.



Noch glitzert der Schnee auf dem Talboden im Engadin. Bald wird er sich in die höheren Lagen zurückziehen und dem Bergfrühling Platz machen. Nicht mehr lange wird es dauern, dann werden Wanderer wieder ihre Schuhe schnüren und Biker ihr Gefährt aus dem Winterschlaf holen, um die Natur in diesem einzigartigen Hochtal zu geniessen. Noch ist es aber ruhig im Dorf. Spaziert man durch die Hauptstrasse, fällt schon von weitem ein markanter Braukessel auf. Eine Brauerei? Genau. Das war das neben dem Kessel stehende Haus einmal. Das ist aber schon ziemlich lange her. Deshalb heisst das Haus auch nicht einfach Brauerei, sondern Alte Brauerei. Heute beherbergt es Gäste. Tritt man ins Restaurant ein, trifft man am «Platzhirsch-Tisch» erst einmal auf eine gemütliche Kaffeerunde. «Die erste kommt um acht Uhr, die



Die komfortabel und modern eingerichteten Zimmer in der Alten Brauerei werden allen Ansprüchen der verschiedenen Gästesegmente gerecht.



HOTELLERIE

An der hell und modern eingerichteten Rezeption empfängt die alte Brauerei ihre Gäste.

zweite um neun Uhr und die dritte um zehn Uhr», kommentiert Gastgeber Ralph Kübler die am Tisch versammelten Einheimischen. Wunderbar, denkt man. Wo Einheimische anzutreffen sind, ist es immer gut. Dieser Meinung sind wohl auch die Hotelgäste an den Tischen nebenan. Sie lassen sich durch die «Platzhirsche» keineswegs stören, sondern planen munter einen neuen, erholsamen Ferientag.

Ein Haus – zwei Ausrichtungen

Seit dreieinhalb Jahren ist Ralph Kübler Geschäftsleiter der Alten Brauerei in Celerina. Und das mit Leidenschaft und Energie. Das Hotel – für Engadiner Verhältnisse preislich im unteren Segment angesiedelt – richtet sich an alle Gäste- und Altersgruppen: Individualgäste, Familien und Gruppen. Unter letzteren auch professionelle Sportteams, wie etwa das italienische Rodelteam, das im Engadin jeweils sein Trainingsprogramm absolviert. «Es kann aber durchaus auch ein Turnverein sein, der sich für ein Männerwochenende im Haus einquartiert», meint Gastgeber Ralph Kübler gegenüber GOURMET.

«Die eigentliche Herausforderung in unserem Betrieb ist die Doppelbelegung im Restaurant», erklärt er. Auf der einen Seite wollen die Hausgäste, auf der anderen Seite Mitarbeitende aus der Baubranche gepflegt werden. Hausgäste sind zum Frühstück und zum Abendessen hier. Die Arbeiterinnen und Arbeiter zu drei Mahlzeiten am Tag, also auch am Mittag. Gerade dann ist die Zeit mit einer Stunde Mittagspause knapp. Da bietet sich für die – je nach Saison – 60 bis 90 ausgegebenen Mittagsmahlzeiten ein Restaurantkonzept mit Selbstbedienung gerade zu an. Sowohl von den Betriebsabläufen als auch von den Personaldienstplänen her sei das optimal, erläutert Ralph Kübler. Auch die Hotelgäste und Tagestouristen würden das Angebot sehr schätzen. Wichtig sei dabei, das



Géraldine Schön, Marketingfachfrau der Beer Grill AG (l.) und Ralph Kübler, Geschäftsleiter Alte Brauerei, Celerina sind von ihrer guten Zusammenarbeit überzeugt.



HOTELLERIE

Konzept beider Seiten gegenüber klar und deutlich zu kommunizieren. Das Frühstück steht ab sechs Uhr morgens bereit. Mit einem Drei-Gang-Menü am Mittag und einem Fünf-Gang-Menü am Abend verwöhnt das Haus als Ganzjahresbetrieb seine durchmischte Gästeschar täglich.

Gegen Fachkräftemangel und Food-Waste

Zurück zur Selbstbedienung. Für Gastgeber und Geschäftsleiter Ralph Kübler ist wichtig, dass die Speisen in einer Vitrine einladend präsentiert werden können, lange warm bleiben, ein Gerät energiesparend eingesetzt werden kann und der technische Service vor Ort gewährleistet ist. Dass so gleichzeitig auch dem Fachkräftemangel entgegengewirkt werden kann, ist für ihn ein weiterer Pluspunkt. Er spare sechs bis acht Stellen ein, hält er fest. Insgesamt beschäftigt er 20 Mitarbeitende. Die Essens-Portionen werden vom Küchenpersonal geschöpft und den Gästebedürfnissen individuell angepasst. Das kommt auch dem Food-Waste-Gedanken entgegen, ein weiteres Highlight für den Gastgeber. Seinen Anforderungen wird das System Culinario der Beer Grill AG in Villmergen also optimal gerecht. Mit der Culinario Easy-Vitrine, die in seinem Haus täglich in Betrieb ist, verfüge er über ein sehr gutes Produkt, sagt Ralph Kübler. Die Zusammenarbeit mit der Beer Grill AG bezeichnet er als sehr konstruktiv und positiv. Er sei sehr zufrieden mit der Betreuung.



Die Culinario Easy-Vitrine passt ideal ins Gastrokonzept der Alten Brauerei in Celerina.



Der «Platzhirsch Tisch» in der Alten Brauerei ist Stammtisch der Einheimischen.

PLATZHIRSCH



Die Alte Brauerei in Kürze

- 180 Betten in 80 Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern, ausgestattet mit TV, WLAN, Dusche/WC, Haartrockner
- Restaurant mit 150 Sitzplätzen
- Bar «La Trappola» mit 20 Sitzplätzen
- Fitnessbereich
- Wellnessbereich mit Sauna- und Dampfbad
- Seminar- und Gruppenräume mit Beamer und TV
- Flipperkasten, TV und Sitzlounge
- Kinderspielecke
- Fahrradraum
- Ski- und Wachsraum
- Trockenraum für Schuhe



Küchenchef Pasquale Cipriani bei den letzten Vorbereitungen für den Mittagsservice in der Schauküche der Alten Brauerei.

Technische Probleme habe er bis anhin nie erlebt. Und wenn sie auftauchen würden, sei ein Servicetechniker der Beer Grill AG als sein Ansprechpartner in der Region jederzeit erreichbar. Auch von Seiten seiner Gäste – Selbstbedienung ist im Engadin eher ungewöhnlich

– sei ihm nie Negatives zu Ohren gekommen. «Meine Erfahrungen sind vom Betrieb und von den Gästen her durchwegs positiv.» Er sei überzeugt, innerhalb seines Gastrokonzeptes mit der Culinario Easy-Vitrine der Beer Grill AG über das bestgeeignetste Produkt bezüglich Anforderung, Nutzen und Preis/Leistung zu verfügen.

Culinario-Systeme sorgen für höchste Qualität

Geschäftsleiter Ralph Küblers Zufriedenheit freut natürlich auch Géraldine Schön, Marketingfachfrau der Beer Grill AG. Auch sie betont die gute Zusammenarbeit mit der Alten Brauerei in Celerina. Zum Culinario-System der Beer Grill AG sagt sie: «Die Culinario-Vitrinen setzen mit der smarten Technik neue Leistungsniveaus in punkto Handhabung, Ästhetik und Kochkunst. Diese generieren so das Maximum des Menüangebots eines Betriebes.» Und sie ergänzt: «Technologisch innovativ ermöglichen die Culinario-Vitrinen eine ausgezeichnete Präsentation von warmen und gekühlten Speisen und bieten so optimale und flexible Einsatz-



Die Culinario Easy-Vitrine der Beer Grill AG erlaubt dank separat einstellbarer Ober- und Unterhitze, die Speisen lange Zeit optimal frisch und warm zu halten.

HOTELLERIE

Mittels Drehschalter lassen sich die Temperaturen bei der Culinario Easy-Vitrine der Beer Grill AG pro GN-Einheit einzeln steuern.



Um Food-Waste zu vermindern werden die Speisen vom Küchenpersonal ausgeschöpft.



Im Mittagsservice bedient die Alte Brauerei Mitarbeitende aus der Baubranche.



möglichkeiten.» Der Gast, respektive in der Alten Brauerei auch der Baimitarbeitende, kann sich aus verschiedenen Vorspeisen, einem Hauptgang und dem Dessert seine Mahlzeit selbst und individuell zusammenstellen und sich auf den Teller schöpfen lassen. So ist es für den Betrieb möglich, vor allem in der zeitlich eng gesteckten Mittagspause, die Gäste in kurzer Zeit bedienen zu können. Zugleich ist das Essen von höchster Qualität. Das gewährleistet das einzeln pro GN-Feld individuell einstellbare Klima des Culinario-Systems, welches die idealen Bedingungen für die verschiedenen Speisen bietet. Das Gerät der neuesten Generation innerhalb der Culinario-Linie – die Culinario Master Touch – lässt die intuitive und

programmierbare Steuerung zu. Das heisst, die Vitrine kann ganz nach Wunsch und Bedürfnis als separate Einheit mit Licht, Wärme und Feuchtigkeit gesteuert werden. So erhält jedes Gericht die optimale Behandlung und Präsentation. «Damit kann in vier Klimazonen die richtige Kerntemperatur gewährleistet werden für eine optimale Produktqualität mit möglichst geringer Nachgarung», erklärt Markus Conrad, Leiter Verkauf & Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung der Beer Grill AG. Das ist auch für Gastgeber Ralph Kübler ein wichtiges Argument: «Der Vorteil des Culinario-Systems liegt darin, dass die Garstufe der Speisen zu jedem Zeitpunkt gehalten werden kann.»

Auf der Kunden- respektive Gästeseite geben bei der Vitrine «Culinario Master Touch» 4.3 Zoll Displays Auskunft zu Herkunft der Speisen, zu Aktionen, Wochenhits und Preisen.

Seine individuellen Ansprüche kann der Beer Grill-Kunde mit ein paar Klicks in einem Konfigurator selber zusammenstellen. Die Beer Grill AG liefert daraufhin die Massbilder, anhand derer die Individuallösung vorgeschlagen wird. «Dank unserer hauseigenen Produktion sind wir sehr flexibel und schnell in Sonderanfertigungen», erklärt Markus Conrad.

Culinario-Systeme setzen die Speisen optimal in Szene

Auch die Ökobilanz der Culinario-Systeme fällt positiv aus. Heute ist gerade das eine grosse Herausforderung in der Hotellerie und der Gastronomie. «Die Geräte der Beer Grill AG sind dank des integrierten Energiesparsystems ESS im Durchschnitt 40 Prozent energieeffizienter im Vergleich zu ähnlichen auf dem Markt erhältlichen Ausgabevitrinen», erklärt Markus Conrad. Und sollte einmal eine Störung auftauchen bei einem der Beer Grill-Geräte, sei der Servicetechniker innert Kürze vor Ort. «Wir verfügen über ein engmaschiges Service-Netz», betont der Leiter Verkauf und Marketing der Beer Grill AG gegenüber GOURMET. Nicht zu vergessen ist auch der bereits angesprochene Fachkräftemangel. Markus Conrad betont: «Mit unseren Systemen kann einem Fachkräftemangel optimal entgegengewirkt werden.

Markus Conrad, Leiter Verkauf und Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung der Beer Grill AG



Markus Conrad hat nach einer klassischen Kochlehre einen Abschluss als eidg. dipl. Hotelier-Gastronom HF der Hotelfachschule Luzern erlangt. Danach absolvierte er eine Weiterbildung in Verkauf und Marketing und war unter anderem sieben Jahre im internationalen Verkauf tätig. Für die Hotellerie und Gastronomie hegt er seit jeher eine grosse Leidenschaft.

Sicherlich ein interessantes Konzept für zahlreiche Gastronomen.»

Ralph Kübler in der Alten Brauerei reguliert seine Culinario Easy-Vitrine der Beer Grill AG mittels einer einfachen, manuellen Steuerung über einen Drehschalter pro GN-Einheit. Die leistungsstarken LED-Beleuchtungsmittel setzen die Speisen aus seiner Küche optimal in Szene. «Eine perfekte Lösung für meinen Betrieb», betont der Geschäftsleiter. «Ob Suppe, Gemüse, Fleisch oder Dessert – die Culinario Easy hält die Speisen für meine Gäste klimagerecht lange warm und frisch.»

Video zum Hotel-Restaurant Alte Brauerei



Dem Geschäftsleiter der Alten Brauerei, Ralph Kübler, ist es wichtig, dass sich die Gäste in seinem Betrieb wohlfühlen.



Mehr zum Thema

Hotel-Restaurant Alte Brauerei

Via Maistra 60
7505 Celerina
Tel. 081 832 18 74
info@alte-brauerei.ch
www.alte-brauerei.ch

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
5612 Villmergen
Tel. 056 618 78 00
info@beergrill.com
www.beergrill.com



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema