

Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA, Saanenmöser:

Ein Buffetsystem – eines für alles!

Andrea und Markus Sprenger, Inhaber des Golfhotels Les Hauts de Gstaad & SPA in Saanenmöser, investieren laufend in die Modernisierung ihres Betriebs, zuletzt in ein neues Präsentations- und Frühstücksbuffet, dessen flexible Kalt- und Warmhalteplatten ganztägig im Einsatz sind – mittags für Seminargäste, nachmittags für das Kuchenbuffet, abends für Salate, Desserts und Käseplatten. Das Produkt stammt aus dem Sortiment der Beer Grill AG aus Villmergen AG, welche für die Installation und Implementierung des Buffets auf das Know-how der Grossküchen- und Chromstahlexpertin Schmocker AG (Interlaken) sowie auf den Schreiner des Hotels zurückgriff. Ein funktionierendes Trio, das betriebliche Mehrwerte geschaffen hat.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Das Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA liegt direkt am Golden-
Pass-Bahnhof Saanenmöser, nahe
den Bergbahnen, nachdem man das
Simmental hinter sich gelassen hat.
Ein 4-Sterne-Superior-Hotel mit 57 Zimmern und
Suiten mit 107 Betten, unkompliziert, familien-
geführt und ganzjährig geöffnet, vor allem dank
Seminargästen, die während der Woche buchen.
Seit Corona tun dies auch viele junge Paare, die
ihre Arbeit dank Homeoffice flexibler gestalten.
In Saanenmöser locken rundherum Wander-
wege, Biketrails, Langlaufloipen und der 18-
Loch- Golfplatz Gstaad-Saanenland, einer der
schönsten Golfplätze im Alpenraum. Wer hier
Golf spielt, logiert womöglich im Golfhotel Les
Hauts de Gstaad & SPA. «Wobei der Name Golf-
hotel heute eher Ausdruck eines sportlich-
eleganten Stils ist und nicht eines bestimmten



Gästesegments zugeordnet werden soll», sagt Andrea Sprenger, welche das Hotel mit Markus Sprenger vor zwölf Jahren von ihren Eltern übernommen hat und es seither mit einem Team von rund 55 Mitarbeitenden führt.

Viele Schweizer Gäste

Viele Gäste wollen Sport, Wellness und Genuss verbinden: «70 bis 75 Prozent der Gäste kommen aus der Schweiz, davon rund 60 Prozent aus der Romandie. Der restliche Anteil fällt grösstenteils auf Gäste aus Frankreich, England und Deutschland, und nur ein kleiner Prozentanteil auf Gäste aus dem restlichen Europa und aus anderen Ländern», betont Andrea Sprenger, die bereits als Teenager im Hotel ihres Onkels arbeitete, später zuerst eine kaufmännische Lehre im Hotel Ermitage in Schönried und dann die Hotelfachschule in Lausanne absolvierte.

1998, zwei Jahre, nachdem die Eltern das Hotel gekauft hatten, kehrte sie ins heimische Golfhotel zurück und lernte Markus Sprenger kennen, der als gelernter Koch und eidgenössisch diplomierter Restaurateur bereits für die vorherige Besitzerfamilie in der Küche stand. Nach der Heirat und der Geburt ihrer Tochter Lena übernahmen die beiden 2010 die operative Führung des Golfhotels und investierten, wie die Eltern, laufend in die Weiterentwicklung des Betriebs.

Ansporn von Luxushotels

«Die vielen renommierten Fünfsternehôtels in Gstaad, die teilweise seit über 100 Jahren erfolgreich bestehen und im Besitz von Mäzenen oder Eigentümerfamilien sind, spornen die Drei- und Viersternehôtels in der Region zu Höchstleistungen an», nennt Andrea Sprenger einen Grund, weshalb stete Investitionen für den Fortbestand der

Eröffnet wurde das heutige Golfhotel bereits 1911 als Kurhotel Saanenmöser. 1984 wurde es abgebrochen und zwei Jahre später als Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA mit 30 Zimmern wieder eröffnet. Heute umfasst das Golfhotel 57 Zimmer und Suiten mit 107 Betten und einem Spabereich auf 1000 Quadratmetern.

HOTELLERIE



Sie ist das Herzstück des Golfhotels – die gemütliche Kaminbar.



Die Zimmer und Suiten sind im Alpenchic-Stil eingerichtet – modernes Design, edle Materialien und viel naturbelassenes Holz machen die Räume gemütlich und behaglich.

Hotels in der Region wichtig sind: «Wir haben beispielsweise den Alpenchic-Stil ins Golfhotel eingebracht, liessen uns dabei aber nicht von einem Innenarchitekten inspirieren, sondern vor allem von unseren zahlreichen Hotelbesuchen im gesamten Alpengebiet und in vielen Städten.»

In der Kamin-Bar wünschten sich die beiden Gastgeber beispielsweise Chesterfields-Sofas und bequeme Fauteuils. Sie wählten Farbtöne und Mustertungen aus und gestalteten nach demselben Vorgehen die Hotelzimmer, die 2013 nebst der Kamin-Bar, der Reception, dem Fumoir und dem Restaurant renoviert wurden. Ein Rückbau der Zimmer bis auf den Beton erlaubte das Einbringen von viel Holz, das leicht und heimelig dem Chaletstil von Gstaad nachempfunden ist, also genau jenen Stil, den die Gäste hier erwarten.

Variationen von Scherenschnitten

Als verbindendes Element im ganzen Hotel fungieren zahlreiche Scherenschnitte von Regina

Martin. Die Künstlerin stammt ebenfalls aus dem Saanenland, der Hochburg des Scherenschnitts übrigens. Original-Scherenschnitte hängen in Holzrahmen an der Wand, Imitate wurden zu Lampenschirmen formiert, umfassen als Lichtband die Oberbauten der Bar oder zieren das Sichtglas zum Fumoir – die Scherenschnitte als roter Faden und charmante Hingucker!

«Man findet Ausschnitte von Scherenschnitten auch im 1000 Quadratmeter grossen Wellnessbereich sowie in den Badezimmern, wo wir die Schattenbilder sogar auf Kacheln brennen liessen», erklärt Andrea Sprenger gegenüber GOURMET.

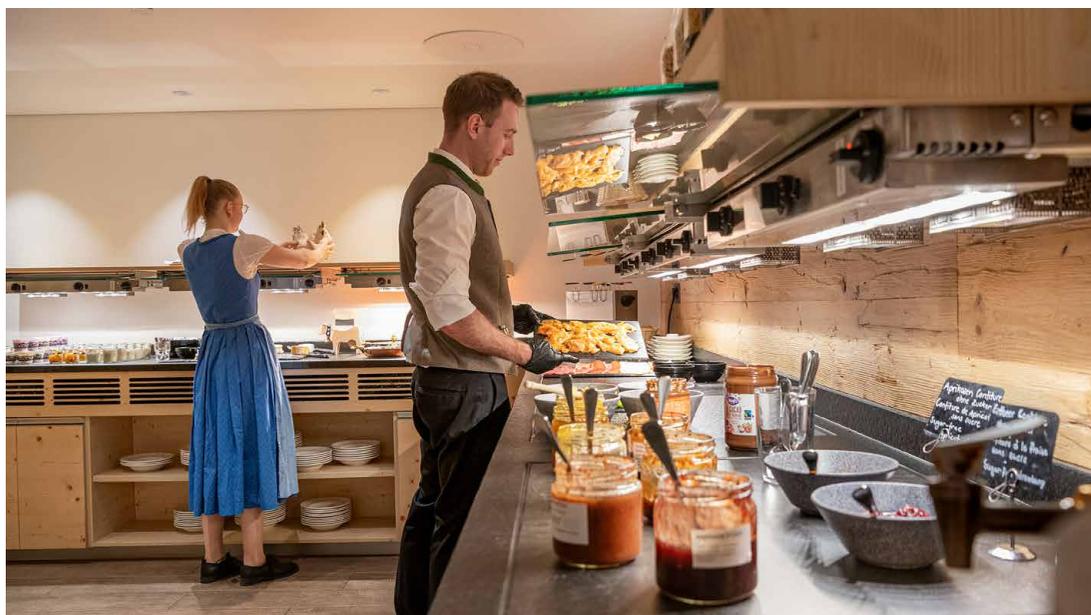
Swissness aus der Region – auf diesem Grundsatz basiert auch die Hotelgastronomie. Viele Schweizer Spezialitäten stehen auf der Speisekarte, 33 Gerichte, aus denen die Halbpension-Gäste frei wählen können. So sieht es das neue Food&Beverage-Konzept vor, welches das Hotelier-Paar vor vier Jahren eingeführt hat.

Sonderwünschen vorbeugen

Zuvor bestand das Angebot für Gäste mit Halbpension aus zwei Vorspeisen, aus einer Suppe oder einem Saft im zweiten Gang, aus drei Hauptgängen sowie zwei Desserts und einem Käsebuffet zum Abschluss. Ergänzt wurde das Angebot dann mit den zwei A la Carte-Menüs Spaghetti Dolce Vita und dem Turbach-Geschneitzelten mit Pflümli, Steinpilzen und Rösti, einem Klassiker, der seit 25 Jahren auf der Karte



Effizientere Abläufe: In den Unterbauten ist nebst dem Geschirr die gekühlte Bevorratung untergebracht, so dass die Frühstücksverantwortlichen das Buffet ohne Umwege in die Küche neu bestücken können.



Mehr Hygiene: Der Hauchschutz aus massivem Glas war eine wichtige Anforderung von Andrea und Markus Sprenger an das neue Buffet.

Die Wandkonsolen von Schmocker tragen den ausziehbaren Hauchschutz sowie die Beleuchtung aus dem Hause Beer Grill, die je nachdem kaltes oder warmes Licht spendet und in letzterem Fall dadurch für Oberhitze sorgt.

«Für uns war klar, dass das Buffet vielseitig nutzbar sein musste, nebst dem Frühstück also auch für die Mittagsverpflegung der Seminargäste, abends für das Salat- und Käsebuffet, nachmittags für Kaffee und Kuchen.»

Andrea und Markus Sprenger, Inhaber des Golfhotels Les Hauts de Gstaad & SPA.



steht. Mit der grosszügigen Erweiterung des kulinarischen Angebots wollte man den vielen Extrawünschen zuvorkommen, die überhandgenommen hatten.

Aber erst die Öffnung der ganzen Karte für die Halbpensionsgäste brachte die erhoffte Wirkung. Sie leistet auch einen wesentlichen Beitrag gegen Food Waste. Mutig und entschlossen verlassen Andrea und Markus Sprenger immer wieder eingespielte Pfade, wenn sie in einer Sackgasse münden könnten. Die beiden Gastgeber wissen, was sie wollen, agieren überlegt, sind entscheidungsfreudig, auch als es darum ging, das Frühstücksbuffet neu aufzugleisen. Eine Investition, die der Not geschuldet war und sich jetzt in vielerlei Hinsicht bezahlt macht.

Vielseitig nutzbares Buffet

«Mit Corona hatte sich das Gästeverhalten verändert, und das ist bis heute so geblieben», erklärt Markus Sprenger. «Wir hatten auf einmal



Das neue Frühstücksbuffet von Beer Grill und Schmocker ist flexibel, praktisch und schnörkellos schön. Mit dem vielen Holz fügt sich der Raum perfekt in das Hotelganze ein und erfüllt auch hygienisch und technisch höchste Ansprüche.



Jeder ein Experte auf seinem Gebiet: Jean-Rodolphe Hofstetter von der Beer Grill AG (l.) und Adrian Kiener von der Schmocker AG.

auch während der Woche eine hohe Auslastung von 60 bis 90 Prozent, und die Kapazitäten für unser Frühstücksbuffet wurden zu klein. Wir richteten das Buffet jeweils auf dem Gang sowie im Sommer auf der Terrasse ein. Draussen musste man die Speisen vor dem Zugriff der Spatzen verteidigen, und auch die hygienischen Vorgaben konnten wir nicht im erforderlichen Ausmass einhalten.»

Eine Lösung musste her. «Räumlich gab es nur eine Möglichkeit: Wir mussten das Mitarbeiterrestaurant, das über die Küche zugänglich war, auflösen. Das hatten wir mit dem Architekten bereits geklärt, als wir mit den Recherchen zum Buffetbau begannen», sagt Andrea Sprenger gegenüber GOURMET. «Für uns war klar, dass das Buffet vielseitig nutzbar sein musste, nebst dem Frühstück also auch für die Mittags-

verpflegung der Seminargäste, abends für das Salat- und Käsebuffet, nachmittags für Kaffee und Kuchen. Inzwischen ist das Buffet von halb sieben Uhr morgens bis abends um 22 Uhr in Betrieb.»

Einzigartige Kalt- und Warmhalteplatten

Die Recherchen führten das Hotelier-Paar damals zur Beer Grill AG im aargauischen Villmergen, ebenfalls ein Familienbetrieb und seit 100 Jahren eine führende Partnerin für Profi-Küchengeräte zur Präsentation, Ausgabe und Zubereitung von Speisen. Ob Speisenausgabevitrinen, Convenience Regale, Wärmebrücken, Frontcooking und Gastro-Grills oder Highspeed-Öfen: Die Beer Grill AG produziert zahlreiche Profi-Geräte, ist dank Eigenproduktionen flexibel bei Sonderanfertigungen und verfügt ausserdem über ein engmaschiges Service-Netz.

«Als Andrea und Markus Sprenger mit uns Kontakt aufnahmen, zeigten wir ihnen die Kalt- und Warmhalteplatten des Österreichers Joachim Höller, ein Produkt, das seit 2016 auf dem Markt patentiert ist und weltweit zum Einsatz kommt», erklärt Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG, welche die Kalt- und Warmhalteplatten der Firma Höller exklusiv in der Schweiz vertreibt.

«Die multifunktionale Buffetlösung reguliert Temperaturen zwischen minus fünf und 140 Grad.»

Adrian Kiener, Verkaufsberater der Schmocker AG.

Ein Buffet im vielseitigen Einsatz – morgens kühlen sechs Dekton-Platten Gemüse und Früchte, mittags halten die gleichen Platten Pasta-Gerichte warm, abends wird darauf das Salatbuffet ausgerichtet. Ein österreichisches Produkt, das die Firma Beer Grill AG exklusiv in der Schweiz vertreibt.



Für den flexiblen Einsatz im Buffet-Bereich

Kalt- und Warmhalteplatten

- Innovative Kalt- und Warmhalteplatte zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- Temperaturbereich von -5° C bis +140° C (bei Umgebungstemperatur von 24° C)
- Präsentationsfläche aus Gorilla-Glas in schwarz oder weiss
- Erhältlich in verschiedenen Grössen als Tisch- oder Einbaumodell
- Verschiedene Einbau-Varianten möglich
- Eigengekühlte Ausführung (EK) oder für den Anschluss an eine Zentralkühlung (ZK)

Kalt- und Warmhaltewannen

- Innovative Kalt-Warmhaltewanne zur Kühlung und Warmhaltung von Speisen
- Temperaturbereich von -5° C bis +140° C (bei Umgebungstemperatur von 24° C)
- Eigengekühlte Ausführung (EK) oder für den Anschluss an eine Zentralkühlung (ZK)
- Erhältlich in verschiedenen Grössen
- Wanne mit Ablauf oder trocken heizbar
- Wannentiefe 105 mm, Spezialtiefen auf Anfrage
- Hygiene 2 Ausführung
- Bedienung über externes Bedienpanel
- Kombinierbar mit zahlreichen Glasaufbauten von Beer Grill

Ein Gerät mit zwei Funktionen

«Die multifunktionale Buffetlösung reguliert Temperaturen zwischen -5° C und +140° C. Eine Umschaltung reicht und das Gerät wechselt von kalt auf warm oder umgekehrt. Die moderne und leicht zu reinigende Präsentationsfläche ist meist aus robustem Gorilla-Glas gefertigt. Das ist insbesondere dann der Fall, wenn es sich um Tischmodelle handelt», ergänzt Markus Conrad, Leiter Verkauf & Marketing sowie Mitglied der Geschäftsleitung der Beer Grill AG.

Im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA sollten die Platten jedoch optisch eine Einheit mit der schwarzen Granitabdeckung bilden, so dass man hier für die Kalt- und Warmhalteplatten zu Dekton griff, einem extraharten Kunststein. «Zum Einbau der Platten, die es übrigens auch als Wannen gibt, waren Ausfräsungen der Granitplatte nötig, also Know-how, das wir nicht bieten können», erklärt Jean-Rodolphe Hofstetter, der für die Ein- und Ausbaurbeiten



Die Kalt- und Warmhalteplatten werden als steckerfertige Geräte geliefert, die hier nahtlos in die schwarze Granitabdeckung integriert wurden und damit optisch eine schöne Einheit bilden.



Mit einem Klick lassen sich kalte Platten auf warme umstellen und umgekehrt.



Effizient: Auf den Dekton-Platten können Speisen auch direkt angerichtet werden, und das Handling mit crushed Ice entfällt.

deshalb Partner ins Boot holte. In diesem Fall Adrian Kiener von der Schmocker AG sowie den hoteleigenen Schreiner für die Holzarbeiten.

Stark dank Zusammenarbeit

Drei Experten, die ihr Know-how bündeln. «Das sind Kooperationen mit Zukunftspotential», ist Adrian Kiener überzeugt, Verkaufsberater der Schmocker AG, die seit fast 50 Jahren als eine der führenden Spezialistinnen für Grossküchen- und Gastronomie-Einrichtungen auf dem Schweizer Markt agiert und insbesondere für ihre Chromstahlausführungen bekannt ist.

«Der Buffetbau im Golfhotel weist zwar kaum sichtbaren Chromstahl aus, enthält aber ausgeklügelte Elemente wie die verdeckten Wandkonsolen. Die Halterungen für den ausziehbaren Hauchschutz mussten mit der Technik von Beer Grill kombiniert werden, welche die Kalt- und Warmlichter enthalten. Das ist Engineering, das entwickelt und koordiniert werden muss», betont Adrian Kiener. Dasselbe gelte für die Kühlung, welche die in den Platten implementierte Kühltechnik erfordert. «Die produzierte Wärme muss abgeführt werden, einerseits durch die Aussparungen in den Unterbauten, andererseits über sechs Zusatzlüfter, die wir eingebaut haben.»

«Entstanden ist eine Buffet-Lösung, die optisch, technisch und qualitativ auf Langlebigkeit ausgerichtet ist. Eine Lösung, die vielfältige Anwendungen erlaubt und dadurch betriebswirtschaftliche Mehrwerte schafft. Und genau

«Entstanden ist eine Buffet-Lösung, die optisch, technisch und qualitativ auf Langlebigkeit ausgerichtet ist.»

Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG.

diese Flexibilität müssen wir künftig anbieten und gewährleisten», ist Jean-Rodolphe Hofstetter von der Beer Grill AG überzeugt. Ein Buffet, an dem sich Gäste bedienen, entlastet den Service. Und was beim Frühstücksbuffet längst bewährte Praxis ist, könnte vermehrt auch auf einen Mittags- oder Abendservice übergreifen, sofern sich die Anpassungen auch preislich widerspiegeln. Fakt ist: Die Nachfrage nach Kalt- und Warmhalteplatten häufen sich und machen in vielerlei Hinsicht Sinn. Sie erlauben eine Vielnutzung des Buffets, optimieren Abläufe und reduzieren Personal- und Arbeitsaufwände. Ein Aspekt, der auch hinsichtlich des gravierenden Personalmangels in der Gastronomie zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Auf der Panoramaterrasse mit Blick auf Rüblihorn, Gummfluh und Staldenflühe diskutieren Markus Conrad (l.) und Jean-Rodolphe Hofstetter (2.v.r.) von der Beer Grill AG sowie Adrian Kiener von der Schmocker AG (r.) mit den Gastgebern Andrea und Markus Sprenger.



Mehr zum Thema

Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

Bahnhofstrasse 7
3777 Saanenmöser
Tel. 033 748 68 68
mail@golfhotel.ch
www.golfhotel.ch

Beer Grill AG

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

Schmocker AG

Dammweg 15
3800 Interlaken
Tel. 033 828 38 48
info@schmocker-ag.ch
www.schmocker-ag.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema