

L'hôtel-restaurant Alte Brauerei, Celerina GR:

Concepts de service flexibles et modulaires sous un seul et même toit!

Dans le pittoresque village de Celerina, en Engadine, la Alte Brauerei (vieille brasserie) est un attrayant établissement trois étoiles ouvert à toutes et tous. Cet hôtel-restaurant très accueillant et sympathique reçoit tant les indigènes que les touristes de passage, les groupes, les familles et les équipes de sportifs. Pour le petit déjeuner, le repas de midi et le souper, les collaborateurs d'une entreprise de construction locale viennent également se mélanger aux autres clients du restaurant. Pour être en mesure de répondre à cet afflux, l'Alte Brauerei a aménagé un restaurant libre-service – avec une vitrine de présentation et de distribution de plats de la maison Beer Grill AG. Cette infrastructure garantit une qualité optimale des mets, économise de l'énergie et réduit le gaspillage alimentaire.

Texte: Maya Höneisen | Photos: Martin Lustenberger et m.à.d.



L'hôtel-restaurant Alte Brauerei accueille aussi bien des clients individuels, des groupes et des équipes de sportifs que les ouvriers de la construction travaillant dans les entreprises voisines.

La chaudière à bière située devant l'Alte Brauerei (Ancienne Brasserie) à Celerina témoigne du passé du bâtiment.



La neige brille encore de mille feux au fond de la vallée de l'Engadine. Bientôt, elle se retirera plus en altitude pour faire de la place au printemps montagnard. Très prochainement, les randonneurs arpenteront à nouveau les sentiers d'excursion pédestre qu'ils devront partager avec les VT-Tistes, tout ce beau monde recherchant la proximité de la nature dans cette vallée d'altitude unique en son genre. Pour l'instant cependant, le village est encore calme. Si l'on se promène dans la rue principale, on remarque de très loin une chaudière à bière d'imposantes dimensions. Une brasserie? Précisément. C'était bien là la fonction première du bâtiment situé à côté de la chaudière. Cependant, cela remonte très loin dans le passé et c'est précisément pour cette raison que le bâtiment s'appelle désormais Ancienne Brasserie (Alte Brauerei). Aujourd'hui, sa fonction première est d'accueillir une large clientèle très



Les chambres confortables et dotées d'un aménagement moderne de l'Alte Brauerei répondent à toutes les exigences des différents cercles de clientèle.



L'Alte Brauerei accueille ses clients à sa réception claire et dotée d'un aménagement moderne.

variée. Lorsque l'on entre dans le restaurant, on tombe tout d'abord sur une sympathique équipe en train de prendre le café à la «table des indigènes». La première de ces équipes vient ici à huit heures, la deuxième à neuf et la troisième à dix heures» nous explique le restaurateur Ralph Kübler. Merveilleux, pense-t-on! Les endroits où l'on rencontre des gens locaux sont toujours très intéressants. Les clients de l'hôtel assis aux tables d'à côté semblent partager cette opinion.

Ils ne se laissent pas déranger par les «indigènes» mais planifient soigneusement et avec bonne humeur une nouvelle journée de vacances reposante.

Un établissement – deux orientations

Voici trois ans et demi que Ralph Kübler est le gérant passionné et énergique de l'Alte Brauerei à Celerina. Cet hôtel – aux prix plutôt bas pour l'Engadine – s'adresse à tous les types de clients et toutes les classes d'âge: clients individuels, familles et groupes. Parmi ces derniers, on trouve également des équipes de sportifs professionnels, par exemple l'équipe italienne de luge qui vient traditionnellement s'entraîner en Engadine. «Toutefois, il peut également s'agir d'une société de gym qui s'installe dans la maison pour un week-end entre hommes» précise l'hôtelier Ralph Kübler à Pot-au-Feu.

«La double fréquentation du restaurant constitue le véritable défi que doit relever notre établissement» nous explique-t-il. D'un côté, il s'agit de restaurer les clients de l'hôtel et de l'autre, les collaborateurs des entreprises de construction voisines. Les clients de l'hôtel sont présents à l'hôtel pour le petit déjeuner et le souper. Les ouvriers y prennent leurs trois repas par jour, c'est-à-dire également à midi. Or, c'est précisément à ce moment-là que le temps est compté puisque la pause de midi ne dure qu'une heure. Dans un tel cas, un concept de restauration libre-service en mesure de garantir – en fonction de la saison – de



Géraldine Schön, spécialiste marketing de la maison Beer Grill AG (à g.) et Ralph Kübler, gérant de l'Alte Brauerei, Celerina, sont convaincus de leur excellente collaboration.



LIBRE SERVICE

60 à 90 couverts à midi s'impose presque automatiquement. Selon Ralph Kübler, il s'agit de la solution optimale, tant en ce qui concerne les processus d'exploitation que le planning d'engagement du personnel. Les clients de l'hôtel et les clients d'un jour semblent également beaucoup apprécier l'offre proposée par l'Alte Brauerei. Selon lui, il est cependant important de communiquer clairement le concept aux deux types de clientèle. Le petit déjeuner est servi à partir de six heures du matin. Cet établissement ouvert toute l'année gâte quotidiennement sa clientèle très variée avec un menu de trois plats à midi et un menu de cinq plats le soir.

Agir contre la pénurie de main-d'œuvre spécialisée et le gaspillage alimentaire

Revenons au concept libre-service! Pour le gérant et hôtelier Ralph Kübler, il est important que les mets puissent être présentés de manière attrayante dans une vitrine, qu'ils restent chauds sur une période assez longue, qu'il soit possible d'utiliser un appareil tout en économisant l'énergie et qu'un service technique soit assuré sur place. Pour lui, le fait que cela permet également d'agir contre la pénurie de main-d'œuvre spécialisée est un point positif supplémentaire. Il économise ainsi de six à huit emplois, insiste-t-il. Globalement, il emploie 20 collaborateurs. Les portions de repas sont servies par le personnel de cuisine de manière adaptée aux



La vitrine Culinario Easy trouve idéalement sa place dans le concept gastronomique de l'Alte Brauerei à Celerina.



La «table des indigènes» de l'Alte Brauerei n'est autre que le «stamm» des indigènes.



La «Alte Brauerei» en bref

- 180 lits répartis dans 80 chambres individuelles, doubles et à plusieurs lits, toutes équipées de TV, WLAN, douche/W.-C., sèche-cheveux
- Restaurant de 150 places
- Bar «La Trappola» avec 20 places
- Secteur fitness
- Secteur wellness avec sauna et hammam
- Locaux de séminaire et pour groupes avec beamer et TV
- Flipper, TV et salon
- Coin de jeux pour enfants
- Local pour bicyclettes
- Local pour skis et fartage
- Local de séchage des chaussures



Le chef de cuisine Pasquale Cipriani lors de ses derniers préparatifs pour le service de midi dans la cuisine de démonstration de l'Alte Brauerei.

besoins des clients. Cela répond également aux préoccupations relatives au gaspillage alimentaire, un autre point fort pour le maître des lieux. Le système Culinario de la maison Beer Grill AG à Villmergen répond donc de manière optimale à ces exigences. Ralph Kübler souligne qu'avec la vitrine Culinario Easy utilisée quotidiennement dans son établissement, il dispose d'un excellent produit. Selon lui, la collaboration avec la maison

Beer Grill AG est très constructive et positive. Il se dit très satisfait de l'encadrement dont il a bénéficié de la part du service à la clientèle. Jusqu'ici, il n'a jamais rencontré de problèmes techniques. Si de telles difficultés devaient survenir un jour, il sait qu'un collaborateur du service technique régional de la maison Beer Grill AG sera son interlocuteur atteignable en tout temps. Il n'a par ailleurs jamais rien entendu de négatif de la part de ses clients – le libre-service est plutôt inhabituel en Engadine. «Les expériences que j'ai faites jusqu'ici ont toutes été très positives, tant en ce qui concerne l'exploitation que les retours de ses clients.» Il se dit convaincu qu'avec la vitrine Culinario Easy de la maison Beer Grill AG, il dispose du produit qui convient le mieux à son concept gastronomique du point de vue des exigences, de l'utilité et du ratio prix/prestations.

Les systèmes Culinario garantissent une qualité de pointe

La grande satisfaction de l'hôtelier Ralph Kübler réjouit bien entendu également Géraldine Schön, spécialiste marketing de la maison Beer Grill AG. Elle aussi souligne l'excellente collaboration avec l'Alte Brauerei à Celerina. Au sujet

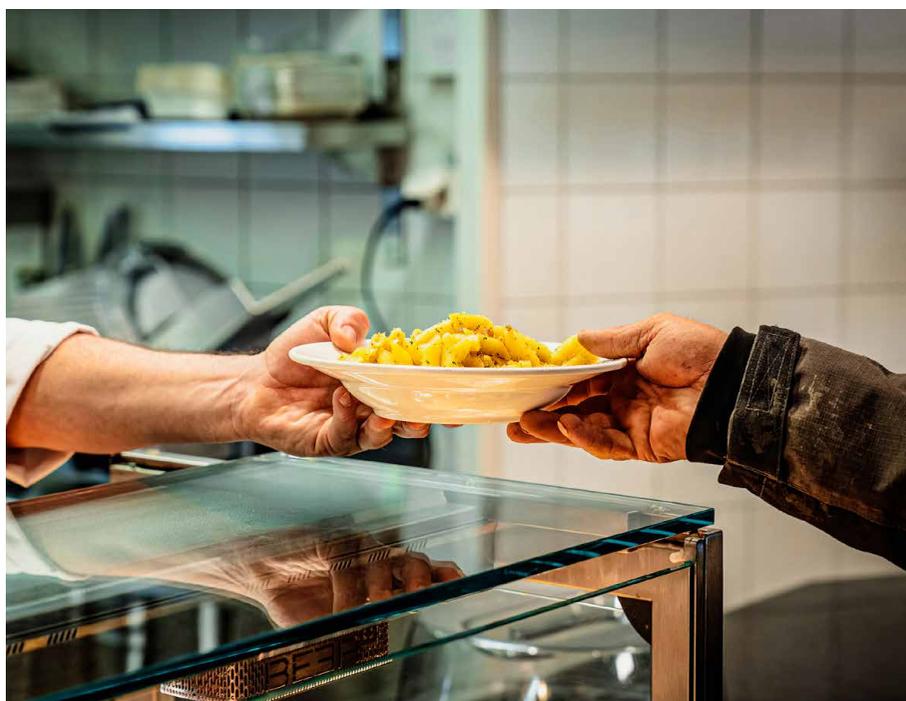


LIBRE SERVICE

Sur la vitrine Culinario-Easy de la maison Beer Grill AG, un bouton rotatif permet de commander individuellement la température pour chaque unité GN.



Pour réduire le gaspillage alimentaire, c'est le personnel de cuisine qui sert les aliments sur les assiettes.



du système Culinario de la maison Beer Grill AG, elle constate: «Grâce à leur technique intelligente, les vitrines Culinario posent de nouveaux jalons en termes de maniement, d'esthétique et d'art culinaire. Elles permettent ainsi à un établissement de générer un assortiment de menus aussi large que possible.» Elle ajoute même: «Très innovantes au niveau technologique, les vitrines Culinario permettent d'assurer une excellente présentation de mets chauds et réfrigérés et offrent ainsi des possibilités d'engagement à la fois optimales et flexibles.» Le client, auprès de l'Alte Brauerei il peut aussi s'agir d'un ouvrier de construction, peut ainsi composer lui-même son menu individualisé avec une entrée, un plat principal et un dessert et se faire servir ces

composants sur son assiette. L'établissement parvient ainsi à servir les clients très rapidement, ce qui est tout à fait déterminant au cours de la pause de midi tellement courte. Simultanément, la nourriture se distingue par une qualité de pointe, ce que garantit le climat du système Culinario qui se règle séparément pour chaque plaque GN et offre ainsi les conditions idéales à tous les types de mets. L'appareil de la plus récente génération de la gamme Culinario – la Culinario Master Touch – comporte également une commande intuitive et programmable. Cela signifie que la vitrine peut se commander en fonction des souhaits et des besoins comme unité séparée au niveau de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. C'est ainsi que chaque mets

bénéficie de la présentation et du traitement qui sont optimaux pour lui. «Il est ainsi possible de garantir la bonne température à cœur dans quatre zones climatiques afin de garantir une qualité optimale du produit, le tout avec une post-cuisson aussi faible que possible» explique Markus Conrad, responsable Ventes & Marketing et membre de la direction de la maison Beer Grill AG. Or, ceci est également un argument très important pour l'hôtelier Ralph Kübler: «L'avantage du système Culinario réside dans le fait qu'il est possible en tout temps de maintenir le niveau de cuisson des mets.»

Du côté des clients, des affichages 4,3 pouces installés sur la vitrine «Culinario Master Touch» fournissent divers renseignements relatifs à l'origine des mets, aux actions promotionnelles et hebdomadaires et aux prix.

Le client Beer Grill peut tenir compte lui-même de ses exigences individuelles avec quelques clics dans un configurateur spécialement conçu à cet effet. La maison Beer Grill AG lui fournit ensuite les images cotées sur la base desquelles il est ensuite possible de proposer une solution individualisée. «Grâce à notre propre production, nous sommes très flexibles et pouvons réaliser des exécutions spéciales en très peu de temps» explique Markus Conrad.



Pour le gérant de l'Alte Brauerei, Ralph Kübler, il est important que ses clients se sentent bien dans son établissement.

Markus Conrad, responsable Ventes et Marketing, membre de la direction de la maison Beer Grill AG



Après un apprentissage de cuisinier classique, Markus Conrad a obtenu le diplôme fédéral d'hôtelier-restaurateur HF de l'Ecole Hôtelière de Lucerne. Par la suite, il a suivi une formation continue en Ventes et Marketing et a travaillé, entre autres, pendant sept ans dans le domaine des ventes au niveau international. Il se passionne depuis toujours pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.

Le système Culinario met en scène les aliments de manière optimale

Le bilan écologique du système Culinario est par ailleurs positif. Aujourd'hui, il s'agit là d'un important défi dans l'hôtellerie et la restauration. «Grâce au système d'économie d'énergie intégré ESS, l'efficacité énergétique des appareils de la maison Beer Grill AG est en moyenne de 40 % plus élevée que celles d'autres vitrines de distribution de mets similaires disponibles sur le marché» explique Markus Conrad. Si une panne devait un jour survenir sur un appareil Beer Grill, le collaborateur du service technique sera sur place dans les meilleurs délais. «Nous disposons d'un réseau de service technique très étendu» souligne le responsable Ventes et Marketing de la maison Beer Grill AG pour Pot-au-Feu. N'oublions pas la pénurie de main-d'œuvre spécialisée déjà mentionnée plus haut. Markus Conrad souligne: «Nos systèmes permettent de réagir de manière optimale à une telle pénurie de personnel. Il s'agit très certainement d'un concept intéressant pour de nombreux restaurateurs.» Dans son Ancienne Brasserie, Ralph Kübler règle sa vitrine Culinario Easy de la maison Beer Grill AG à l'aide d'une commande manuelle très simple par le biais d'un bouton rotatif pour chaque unité GN. Les éclairages LED très performants mettent en scène de manière optimale les aliments préparés dans sa cuisine. «Une solution parfaite pour mon établissement» insiste le gérant de l'établissement. «Qu'il s'agisse de soupes, de légumes, de viandes ou de desserts – dans la vitrine Culinario Easy, les aliments restent parfaitement frais et bien au chaud en attendant les clients, conformément aux exigences climatiques spécifiques à chaque aliment.»

Vidéo sur le
Hôtel-Restaurant
Alte Brauerei



Pour en savoir davantage

Hotel-Restaurant Alte Brauerei

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

Beer Grill AG

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



Pour en savoir
davantage