



Christoph Reichenbach
Geschäftsführer,
Gastro Perspektiv AG
gastroperspektiv.ch

Dieser Fachartikel ist
in Zusammenarbeit mit
Gastro Perspektiv entstanden.

Gastronomie neu gedacht – auf 3000 Metern

Vor zwei Jahren zerstörte ein Brand die beiden Gipfelrestaurants auf dem Glacier 3000 in Les Diablerets. In Zusammenarbeit mit der Gastro Perspektiv AG wurde nun ein gesamtheitliches **Gastronomiekonzept** entwickelt, das sowohl die Qualität und Rendite steigern als auch den Mitarbeitenden langfristige Perspektiven bieten soll.



Das Restaurant Botta auf dem Gipfel von Glacier 3000 ist eines von zwei Restaurants, die in Zusammenarbeit mit der Gastro Perspektiv entwickelt wurden.

Der Glacier 3000 in Les Diablerets auf 3000 m ü.M. beeindruckt mit spektakulären Aussichten und ganzjährigen Outdoor-Aktivitäten. Das gastronomische Angebot umfasst drei Restaurants auf dem Gletscher sowie ein weiteres bei der Talstation (Col du Pillon). Zwei Jahre nach dem Brand wurden im November die Restaurants «Le 3» und «Botta» neu eröffnet. Dank der zentralen Produktionsküche auf dem Col du Pillon arbeiten die beiden Küchen jetzt effizienter, was die Produktivität markant gesteigert hat.

Im Gespräch mit Bernhard Tschannen (CEO Glacier 3000 AG) und Sandra Oberson (Leiterin Gastronomie) zeigte sich, wie die Zusammenarbeit mit Gastro Perspektiv verlief.

Was für einen Stellenwert hat die Gastronomie für das Unternehmen Glacier 3000?

B.T.: Die Gastronomie ist für uns von grosser Bedeutung. Deshalb haben wir auch in diesen Bereich investiert. Für Skigebiete im Allgemeinen ist die Gastronomie ein wesentlicher Bestandteil des Erlebnisses. Die Gäste kommen zum Skifahren, geniessen das Top-Wetter und die atemberaubende Kulisse, und möchten dies mit einem feinen Essen als Stärkung kombinieren.

Was waren die Beweggründe, mit der Gastro Perspektiv AG zusammenzuarbeiten?

B.T.: Als wir 2020 erstmals mit Gastro Perspektiv in Kontakt traten, hatten wir wiederholt Schwankungen in der Qualität. Wir waren froh, einen externen Partner zu haben, der uns eine frische Perspektive bieten konnte. Gemeinsam haben wir ein Konzept erarbeitet und bestehende Probleme gelöst. Heute sehe ich das als grossen Erfolg und bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis.

«Durch die optimierten Abläufe und die Vorproduktion sind wir effizienter geworden, was sowohl den Gästen als auch den Mitarbeitenden zugutekommt.»

Sandra Oberson,
Leiterin Gastronomie, Glacier 3000

Die beiden Restaurants auf dem Glacier wurden kürzlich eröffnet. Worauf haben Sie bei der Planung der neuen Restaurantkonzepte besonderen Wert gelegt?

S.O.: Beim Bau haben wir die Ergebnisse der Analyse, die wir mit der Gastro Perspektiv AG durchgeführt haben, berücksichtigt und optimiert. Besonders das «Order Anywhere»-System, bei dem Gäste direkt mit ihrem Handy bestellen und bezahlen können, hat für mich einen entscheidenden Unterschied gemacht. Früher herrschte bei der Selbstbedienung ein Durcheinander. Jetzt haben wir deutlich mehr Ruhe, aber auch viel mehr Effizienz ins Restaurant gebracht.

Wie hat sich die Rentabilität und die Qualität seit der Zusammenarbeit mit Gastro Perspektiv verändert?

B.T.: Die Qualität ist stabiler und besser geworden. Wir bieten eine moderne, internationale Karte an, und die Menüs können schnell und qualitativ hochwertig serviert werden. Die Rentabilität lässt sich derzeit noch schwer einschätzen, da wir frisch eröffnet haben. Was wir jedoch bereits sagen können, ist, dass wir den Foodwaste reduziert haben und weniger Warenkosten hatten. Diese sind um knapp 20 Prozent gesunken, was eine grossartige Zahl ist. Trotz 60 wetterbedingten Schliessungstagen haben wir rentabel gearbeitet. Wir sind sehr zufrieden und sind auf dem richtigen Weg.

Wie haben Sie die Zusammenarbeit mit der Gastro Perspektiv AG erlebt?

S.O.: Was ich an der Zusammenarbeit schätze, ist, dass die Coaches auch praktisch im Betrieb mitarbeiten. Sie spüren die Herausforderungen direkt und kopieren nicht einfach Konzepte von anderen Betrieben, sondern passen diese an unsere Gegebenheiten an. Ich konnte auch immer kritische Situationen mit ihnen diskutieren. Auch nach dem Brand und bei der Eröffnung haben sie immer tatkräftig mitgewirkt.

Welchen Einfluss hatte die Zusammenarbeit auf die Mitarbeiter und die Jobprofile?

B.T.: Es ist heutzutage schwer, qualifizierte und erfahrene Köche zu finden. Mit dem neuen zentralen Produktionssystem haben wir jedoch den Vorteil, dass die Köche nicht unbedingt die höchste Ausbildung haben müssen. Sie werden durch unser Team, mit Hilfe von Gastro Perspektiv, geschult und können trotzdem hohe Qualität liefern. Dies ist ein entscheidender Vorteil, vor allem in Zeiten des Fachkräftemangels.

Wie hat sich der Wechsel der Systeme auf die Mitarbeiter ausgewirkt?

B.T.: Am Anfang war es zum Teil schwierig, die Mitarbeiter auf die neuen Systeme umzuschulen und sie von den neuen Prozessen zu überzeugen. Mittlerweile funktioniert dies aber sehr gut. Wir können nun die Schwankungen viel besser ausgleichen, was sich positiv auf das Team auswirkt. Das Stresslevel ist im Vergleich zu vorher gesunken.

S.O.: Natürlich gibt es auch in unserem Betrieb Stress, besonders zur Mittagszeit, aber das ist normal in der Gastronomie. Es ist jedoch ein gesunder Stress, weil wir nun gut organisiert sind. Durch die optimierten Abläufe und die Vorproduktion sind wir effizienter geworden, was sowohl den Gästen als auch den Mitarbeitenden zugutekommt.

Zukunft gestalten: Glacier 3000 und Gastro Perspektiv

Gastronomie neu denken – mit diesem Ansatz startete die Zusammenarbeit zwischen Glacier 3000 und den Coaches der Gastro Perspektiv AG.

Mehr über die Zusammenarbeit und wie daraus ein gesamtheitliches Gastronomiekonzept entstand, erfahren Sie im Kurzvideo auf Vimeo.

