

Optimale Kaffeelösungen und kompetente

Das Hotel Furt befindet sich direkt neben der Bergstation der Pizolbahnen oberhalb von Wangs. In zweiter Generation wird das Drei-Sterne-Haus von Artho Meli geführt. Gelebte Gastronomie, frisch zubereitete Produkte sowie ein hoher Komfort-Standard zeichnen das Hotel Furt aus. Vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaften tragen ihren Teil dazu bei, dass auch auf 1550 Metern über Meer alles reibungslos verläuft. Dies gilt auch für den Kaffeeausschank, bei welchem sich die Gastgeberfamilie seit 55 Jahren auf die Kaffeefullautomaten der Rex-Royal AG stützt.

Text: Claudia Steiger, Fotos: Sheryl Fischer



Das Drei-Sterne-Hotel Furt am Pizol befindet sich
Die Bilder zeigen Impressionen vom Hotel Furt,

Das Hotel Furt am Pizol wurde 1962 von den Eltern des heutigen Hoteliers Artho Meli realisiert und 27 Jahre lang geführt. Seit Ende der 80er-Jahre bestimmt nun mit Artho Meli die zweite Familiengeneration die Geschicke des Familienunternehmens. Nach einer Erweiterung im Jahre 1976 und der Ausstattung der Zimmer mit Dusche im Jahre 1986 wurde es vor 24 Jahren umfassend saniert. Dadurch kann das Gasthaus heute einen Drei-Sterne-Standard bieten – als einziges Haus am Pizol! Immer wieder investiert Hotelier Artho Meli in das Hotel. «Jedes Jahr packen wir etwas Neues an. Auf diesen Sommer hin beispielsweise haben wir die Terrasse vollkommen neu gestaltet. Es gibt immer etwas zu tun hier auf dem Berg», sagt der Gastgeber zu GOURMET.

Das Hotel Furt befindet sich gleich neben der Bergstation der Pizolbahnen. Die Gäste des Hauses reisen von Wangs mit der

neuen Gondelbahn hinauf bis zur Bergstation Furt. Ob Wandern, Mountainbiken, Klettern oder Spielen – das Wandergebiet Pizol bietet im Sommer zahlreiche Attraktionen. Im Winter steht das Hotel Furt direkt an der Skipiste Wangs/Pizol. Mit 43 Pistenkilometern, elf Liftanlagen, einem Snowpark sowie zahlreichen Schlittelwegen und Langlaufloipen sind Wintersportler hier bestens aufgehoben.

55 Gästebetten stehen den Übernachtungsgästen im Hotel Furt zur Verfügung – in Einzel-, Doppel- oder Familienzimmern sowie kleinen Massenlagern. Im Restaurant finden 110 Gäste Platz, bei schönem Wetter kommen auf der grosszügigen Sonnen-Terrasse nochmals 180 Sitzplätze dazu. Das Hotel verfügt zudem über einen Saal für 50 und ein Stübli für 30 Gäste. Ausflugs Gäste, Feriengäste, Festgesellschaften: Für sie alle gibt es hier ein passendes Angebot.

Kundenbetreuung auch «am Berg»!



direkt neben der Bergstation der Pizolbahnen und neben den Skipisten. Seit 55 Jahren wird das Haus von der Gastgeber-Familie Meli mit nachhaltigem Erfolg geführt. von der neu gestalteten Sonnenterrasse sowie von den Räumlichkeiten im Innern.

Auf die Bahn angewiesen

Frische Produkte aus der Region – darauf legt Hotelier Artho Meli besonders grossen Wert. Im Hotel Furt findet man nicht die typische Skihütten-Speisekarte vor, sondern – auch in der Wintersaison – zahlreiche frische Produkte und selbst zubereitete Gerichte. Zudem stellt der Gastgeber als gelernter Konditor/Confiseur vor allem im Bereich Patisserie sehr viel selbst her. Weitherum bekannt sind seine selbst gemachten Crèmeschnitten, die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Stets eine grosse Herausforderung auf 1550 Metern über Meer ist dabei jeweils die Logistik. Das Hotel Furt ist voll und ganz auf die Pizolbahnen angewiesen.

Die zuverlässigen Rex-Royal Kaffeevollautomaten

Langjährige Lieferantenpartnerschaften sind deshalb für Hotelier Artho Meli von zentraler Bedeutung. Ein Unternehmen, welches

sich die vertrauensvolle und kompetente Dienstleistung für den Kunden auch in den entlegensten Gebieten auf die Fahne geschrieben hat, ist die Rex-Royal AG. Sie ist langjährige Lieferantenpartnerin des Hotels Furt im Bereich Kaffeevollautomaten. Aktuell sind im Hotel Furt zwei Kaffeevollautomaten Rex-Royal S530 CST im Einsatz. Die S530 CST gehört zur Herzstück-Serie Rex-Royal S500.

Und das sind die besonderen Eigenschaften und Merkmale dieser robusten und zuverlässigen Kaffeemaschine:

- ▶ Mit nur 30 Zentimeter Breite findet sie auf jeder Theke Platz.
- ▶ Sie zeichnet sich durch Leistungsstärke, Effizienz und eine besonders nachhaltige und solide Bauweise der Brühgruppe aus.
- ▶ Die weiterentwickelte Metall-Brühgruppe fasst bis zu 23 Gramm Kaffeepulver und erfüllt damit höchste Ansprüche an die Kaffeequalität in der Tasse.

Hotellerie



Visuelle Bedienung und automatisierte Reinigung machen Bedienung und Pflege einfach. Der gleichzeitige Bezug von Kaffee, Heisswasser und Dampf und eine Stundenleistung von bis zu 250 Tassen machen die Rex-Royal S530 CST Kaffeevollautomaten zu wertvollen Stützen im hektischen Berggastronomie-Alltag.

Im Hotel Furt sind seit dem Jahr 2011 zwei Kaffeevollautomaten Rex-Royal S530 CST im täglich fordernden Einsatz. Die Kaffeemaschinen überzeugen durch Leistungsstärke, Effizienz und funktionelle Zuverlässigkeit.

- ▶ Zudem zeichnet sich die S530 CST dank kurzen Aufheizzeiten durch eine schnelle Verfügbarkeit aus.
- ▶ Dank der übersichtlichen visuellen Bedienung und der automatisierten Reinigung lässt sie sich einfach bedienen und pflegen.
- ▶ Die Rex-Royal S530 CST verfügt zudem über eine integrierte Dampfzange mit optimierter Dampfzange für die einfache Zubereitung von heisser Milch und Milchschaum.
- ▶ Die leistungsstarken Boiler sorgen für eine konstante Produktqualität.

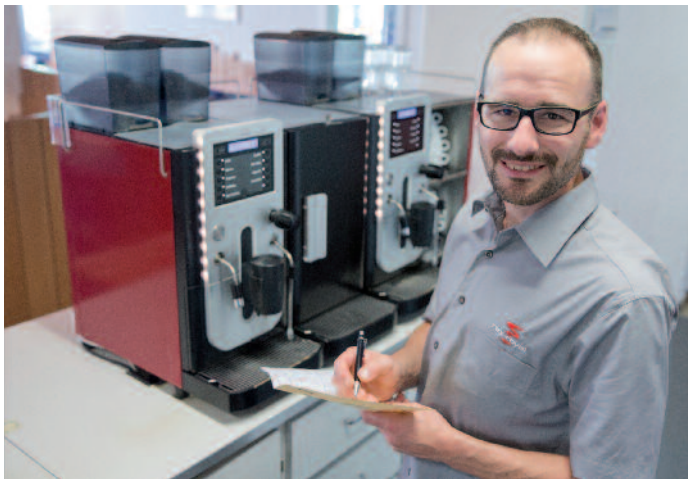
Individuell konzipiert und ausgestattet mit einem 10-Liter-Milchkühlschrank und Tassenwärmer, wurden die Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG gemäss den Bedürfnissen des Hotel Furt konfiguriert. Der gleichzeitige Bezug von Kaffee, Heisswasser und Dampf und eine Stundenleistung von bis zu 250 Tassen machen die Rex-Royal S530 CST zu wertvollen und bedienerfreundlichen Stützen im oft hektischen Berggastronomie-Alltag.

«Die Rex-Royal S530 CST gilt als unsere zuverlässigste Kaffeemaschine. Sie ist äusserst bewährt, qualitativ hochstehend, stabil und wartungsfreundlich. Auch bei einem Betrieb rund um die Uhr bringt sie die gewohnte Leistung und überzeugt durch konstant hohe Kaffeequalität in der Tasse», betont Kevin Bachmann, Leiter Kundendienst und Disposition bei der Rex-Royal AG, gegenüber GOURMET.





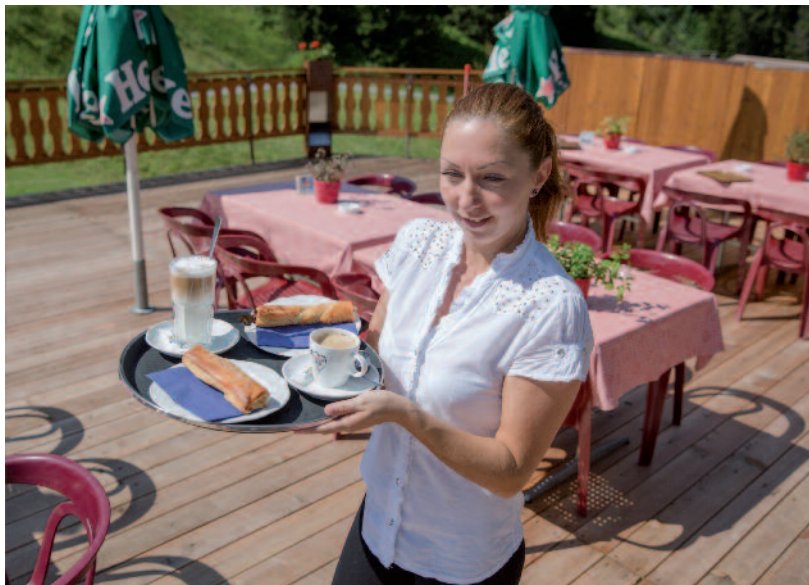
Im Einsatz für den Kunden – auch am Berg: Servicetechniker Michel Waldburger von der Rex-Royal AG. Der Gastgeber und der Servicetechniker: Hotelier Artho Meli und Michel Waldburger von der Rex-Royal AG.



Langlebigkeit als Credo

Seit 2011 vertraut das Hotel Furt auf die Rex-Royal S530 CST. Sie ist die vierte Kaffeemaschine der Rex-Royal AG, welche im Haus zum Einsatz kommt. Nur nach jeweils 15 Jahren muss sich Hotelier Artho Meli nach einem neuen Kaffeevollautomaten umsehen. Die Langlebigkeit der Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG entspricht der Philosophie des Familienunternehmens. Die Unternehmensführung steht für Kontinuität und Schweizer Qualität. So werden in den Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG nur hochwertige Komponenten verbaut. Dies gilt insbesondere auch für die langlebige und wartungsfreundliche Metallbrühgruppe, welche zu den bahnbrechenden Innovationen des Unternehmens gehört. Am Hauptsitz, im zürcherischen Dällikon, wird geforscht, entwickelt und produziert. Sämtliche Rex-Royal Kaffeevollautomaten werden hier zusammengesetzt. Durch das hauseigene Engineering, das Qualitätsmanagement, die Logistik und die technische Serviceabteilung am Produktionsstandort in der Schweiz kann die Rex-Royal AG einen hohen Qualitätsstandard ihrer Kaffeevollautomaten gewährleisten. Qualität und Kontinuität gelten im übrigen auch für das Team von Rex-Royal: Zahlreiche langjährige Mitarbeitende zählen dazu. Dasselbe gilt für die Kunden der Rex-Royal AG. Dank grosser Vertrauensbasis kann das Unternehmen auf zahlreiche äusserst treue Kunden zählen.

Hotellerie



Die Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG zeichnen sich durch ihre Ausschank-Effizienz aus – sowohl beim Ausschank von traditionellen Kaffeeprodukten wie Café crème oder Espresso als auch beim Ausschank von trendigen Kaffee-Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato.



Bei Bedarf überall schnell vor Ort

Zu ihnen gehört auch das Hotel Furt. Seit es 1962 seinen Betrieb aufgenommen hat, ist die Gastgeberfamilie Meli Kundin der Rex-Royal AG. Eine sehr zufriedene Kundin. «Wir sind bei Hochbetrieb hier oben darauf angewiesen, dass die Kaffeemaschinen einwandfrei funktionieren. Auch bei hohem Ausschankvolumen an schönen Wintertagen haben mich die Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG bezüglich Leistungsstärke, Effizienz und Kaffeequalität stets überzeugt», sagt Gastgeber Artho Meli zu GOURMET. Er schätzt vor allem auch die Betreuung durch das Serviceteam des Unternehmens. «Wenn etwas nicht einwandfrei läuft, sind die Servicetechniker der Rex-Royal AG da und bieten schnelle und kompetente Lösungen. Dass wir stets mit demselben Service-

techniker zusammenarbeiten können und dieser bei Bedarf äusserst schnell vor Ort ist, werten wir als weiteren grossen Vorteil», betont Hotelier Artho Meli.

«Wir pflegen eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Sie sollen sich stets auf uns verlassen können und stehen deshalb auch immer mit den gleichen Mitarbeitenden in Kontakt. Zudem werden sie auch von einem vertrauten Servicetechniker betreut. Dieser kennt die Eigenheiten der Kaffeemaschine dadurch bestens», sagt Kevin Bachmann, Leiter Kundendienst und Disposition bei der Rex-Royal AG.

Bei Notfällen gilt es für das Serviceteam, möglichst schnell vor Ort zu sein – auch in entlegenen Gebieten und Bergregionen. «Gerade in den Bergen sind wir gefordert, unsere Kunden schnellstmöglich zu erreichen – insbesondere bei winterlichen Verhältnissen. Unsere Servicetechniker sind allerdings sehr kreativ und kennen sich auch aus mit teilweise unkonventionellen Transportmitteln. Ob Ski, Schlitten oder Schneetöf – alles stand schon im Einsatz, um dem Kunden die bestmögliche Dienstleistung gewährleisten zu können», sagt Kundendienstleiter Kevin Bachmann von der Rex-Royal AG.

Vertrauensvolle und langjährige Lieferantenpartnerschaft: Hotelier Artho Meli (in weisser Kochbluse), flankiert von Servicetechniker Michel Waldburger und Kundendienstleiter Kevin Bachmann (beide links) sowie von Marketing- und Verkaufsleiter José Tunon von der Rex-Royal AG.



Fazit

Die Kunden in den Berggebieten wissen diesen Einsatz zu schätzen. So auch im Hotel Furt. «So wie die Gäste Qualität von uns erwarten, so erwarten wir sie von unseren Zulieferern. Die Produkte und vor allem auch die Dienstleistungen der Rex-Royal AG haben uns diesbezüglich stets überzeugt», sagt Hotelier und Gastgeber Artho Meli.

«Die Entscheidung für den Kauf eines Kaffeevollautomaten ist nur eine Komponente. Die Betreuung des Kunden danach erfolgt dann allerdings über viele Jahre und ist daher von zentraler Bedeutung. Die Rex-Royal AG steht für technisches Know-how, Sicherheit und Zuverlässigkeit – auch im Bereich Dienstleistung für den Kunden», betont auch Marketing- und Verkaufsleiter José Tunon von der Rex-Royal AG im Gespräch mit GOURMET.

Die 55-jährige Zusammenarbeit zwischen dem Hotel Furt und der Rex-Royal AG beweist: Langlebige, effiziente Kaffeevollautomaten sowie eine vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaft sind die Basis für den unternehmerischen Erfolg und für eine nachhaltige Win-Win-Partnerschaft!